(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum Internationales Büro



## 

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 14. Dezember 2000 (14.12.2000)

**PCT** 

### (10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 00/74494 A3

(51) Internationale Patentklassifikation7: A23C 3/03, 9/20

(21) Internationales Aktenzeichen:

PCT/EP00/04880

(22) Internationales Anmeldedatum:

29. Mai 2000 (29.05.2000)

(25) Einreichungssprache:

37. 14

Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:

199 25 497.4

4. Juni 1999 (04.06.1999) DE

199 29 130.6

25. Juni 1999 (25.06.1999) DE

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme EBERHARD-KARLS-UNIVERSITÄT TÜBINGEN UNIVERSITÄTSKLINIKUM [DE/DE]; Geissweg 3, D-72076 Tübingen (DE).

(72) Erfinder; und

(DE).

ł (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): JAHN, Gerhard [DE/DE]; Robert-Koch-Weg 5, D-72108 Rottenburg (DE). SPEER, Christian, P. [DE/DE]; Neckarhalde 37, D-72070 Tübingen (DE). MASCHMANN, Jens [DE/DE]; Reutlinger Strasse 612, D-72127 Kusterdingen-Jettenburg (DE). HAMPRECHT, Klaus [DE/DE]; Hornschuchstrasse 9, D-72074 Tübingen (DE). LAUF, Klaus [DE/DE]; Eugenstrasse 40, D-72072 Tübingen

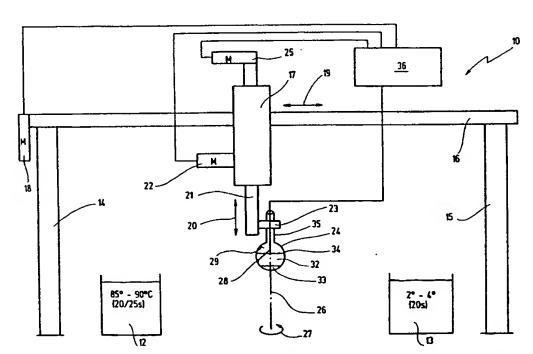
(74) Anwalt: OTTEN, Hajo; Witte, Weller & Partner, Postfach 105462, D-70047 Stuttgart (DE).

(81) Bestimmungsstaaten (national): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO,

[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

(54) Title: METHOD AND DEVICE FOR TREATING MILK, ESPECIALLY BREAST MILK

(54) Bezeichnung: VERFAHREN UND VORRICHTUNG ZUR BEHANDLUNG VON MILCH, INSBESONDERE VON MUT-**TERMILCH** 



(57) Abstract: According to the inventive method for treating milk, especially breast milk, the milk is momentarily heated in a container (24). The container (24) is set in motion, at least while the milk is being heated, in such a way that a milk film (32) forms on the inner wall (29). The invention also relates to a device (10) for carrying out the method.



NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (regional): ARIPO-Patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

#### Veröffentlicht:

- Mit internationalem Recherchenbericht.
- (88) Veröffentlichungsdatum des internationalen Recherchenberichts: 5. April 2001

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes, und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Aufang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

### PATENT COOPERATION THATY

#### **PCT**

#### **NOTIFICATION OF ELECTION**

(PCT Rule 61.2)

#### From the INTERNATIONAL BUREAU

To:

Commissioner
US Department of Commerce
United States Patent and Trademark
Office, PCT
2011 South Clark Place Room
CP2/5C24
Arlington, VA 22202
ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Date of mailing (day/month/year)

03 January 2001 (03.01.01)

International application No.
PCT/EP00/04880

International filing date (day/month/year)
29 May 2000 (29.05.00)

ETATS-UNIS D'AMERIQUE
in its capacity as elected Office

Applicant's or agent's file reference
5402P174WO HO/pd

Priority date (day/month/year)
04 June 1999 (04.06.99)

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland Authorized officer

Olivia TEFY

Facsimile No.: (41-22) 740.14.35

Telephone No.: (41-22) 338.83.38

**Applicant** 

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 7 A23C3/03 A23C9/20

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

#### B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) IPC 7 A23C

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, FSTA, BIOSIS, PAJ, CHEM ABS Data

C. DOCUM	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT	
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	FR 2 500 948 A (COMMISSARIAT ENERGIE ATOMIQUE) 3 September 1982 (1982-09-03) page 7, line 2 - line 7; claims 1-8; figure 1	1,3, 15-17
X	GB 634 434 A (ECREMEUSES MELOTTE ) claims 1,5; figures 1,2	1,17,19
X	DATABASE WPI Section Ch, Week 199406 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D13, AN 1994-046406 XP002152882 & RU 2 000 058 C (KVASENKOV O I), 7 September 1993 (1993-09-07) abstract	1,3,17

Further documents are listed in the continuation of box C.	Patent family members are listed in annex.
Special categories of cited documents:  A' document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance  E' earlier document but published on or after the international filing date  L' document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)  O' document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means  P' document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	<ul> <li>*T* later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</li> <li>*X* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</li> <li>*Y* document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.</li> <li>*&amp;* document member of the same patent family</li> </ul>
Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
15 November 2000	30/11/2000
Name and mailing address of the ISA  European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2  Nt 2280 HV Rijswijk	Authorized officer
Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Desmedt, G

_					
	Patent documer cited in search rep	••	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
	FR 2500948	Α	03-09-1982	NONE	
	GB 634434	Α		NONE	
	RU 2000058	С	07-09-1993	NONE	
	DE 480452	С	<del> </del>	NONE	·
	GB 655198	Α		NONE	

Absender: INTERNATIONALE RECHERCHENBEHÖRDE	PCT						
WITTE, WELLER & PARTNER z.H. Otten, Hajo WITTE WELLER & PARTNER Postfach 105462 D-70047 Stuttgart GERMANY 30. Nov. 2000	MITTEILUNG ÜBER DIE ÜBERMITTLUNG DES INTERNATIONALEN RECHERCHENBERICHTS ODER DER ERKLÄRUNG (Regel 44.1 PCT)						
30.04. 1001	Absendedatum (Tag/Monat/Jahr) 30/11/2000						
Aktenzeichen des Anmelders oder Anwalts							
5402P174W0 HO/pd /	WEITERES VORGEHEN siehe Punkte 1 und 4 unten						
Internationales Aktenzeichen PCT/EP 00/04880	Internationales Anmeldedatum (Tag/Monat/Jahr) 29/05/2000 ✓						
Anmelder							
EBERHARD-KARLS-UNIVERSITÄT TÜBINGEN							
1. X Dem Anmelder wird mitgeteilt, daß der internationale Recherchenbericht erstellt wurde und ihm hiermit übermittelt wird.  Einreichung von Änderungen und einer Erklärung nach Artikel 19:  Der Anmelder kann auf eigenen Wunsch die Ansprüche der internationalen Anmeldung ändern (siehe Regel 46):  Bis wann sind Änderungen einzureichen?  Die Frist zur Einreichung solcher Änderungen beträgt üblicherweise zwei Monate ab der Übermittlung des internationalen Recherchenberichts; weitere Einzelheiten sind den Anmerkungen auf dem Beiblatt zu entnehmen.  Wo sind Änderungen einzureichen?  Unmittelbar beim Internationalen Büro der WIPO, 34, CHEMIN des Colombettes, CH–1211 Genf 20, Telefaxnr.: (41–22) 740.14.35  Nähere Hinweise sind den Anmerkungen auf dem Beiblatt zu entnehmen.  2. Dem Anmelder wird mitgeteilt, daß kein internationaler Recherchenbericht erstellt wird und daß ihm hiermit die Erklärung nach Artikel 17(2)a) übermittelt wird.  3. Hinsichtlich des Widerspruchs gegen die Entrichtung einer zusätzlichen Gebühr (zusätzlicher Gebühren) nach Regel 40.2 wirdem Anmelder mitgeteilt, daß  der Widerspruch und die Entscheidung hierüber zusammen mit seinem Antrag auf Übermittung des Wortlauts sowohl des Widerspruchs als auch der Entscheidung hierüber an die Bestimmungsämter dem Internationalen Büro übermittelt worden sind.  noch keine Entscheidung über den Widerspruch vorliegt; der Anmelder wird benachrichtigt, sobald eine Entscheidung getroffen wurde.  4. Weiteres Vorgehen: Der Anmelder wird auf folgendes aufmerksam gemacht:  Kurz nach Ablauf von 18 Monaten seit dem Prioritätsdatum wird die internationale Anmeldung vom Internationalen Büro veröffenticht, will der Anmelder die Veröffentlichung verhindern oder auf einen späteren Zeitpunkt verschieben, so muß gemäß Regel 90 hat weit ein Anmelder der Prioritätsdatum ein der internationale ne Erklärung über die Zurücknahme der internationalen Anmeldung oder des Prioritätsdatum ist ein Antrag auf internationale veröffentlichung eine Erklärung über die Zurücknahme der internation							
verschieben möchte.  Innerhalb von 20 Monaten seit dem Prioritätsdatum muß der Anmelder die für den Eintritt in die nationale Phase vorgeschriebenen Handlungen vor allen Bestimmungsämtern vornehmen, die nicht innerhalb von 19 Monaten seit dem Prioritätsdatum in der Anmeldung oder einer nachträglichen Auswahlerklärung ausgewählt wurden oder nicht ausgewählt werden konnten, da für sie							
Kapitel II des Vertrages nicht verbindlich ist.							
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde  Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2  NL-2280 HV Rijswijk Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Bevollmächtigter Bediensteter Emmanuel Cherqui						

Diese Anmerkungen sollen grundlegende Hinweise zur Einreichung von Änderungen gemäß Artikel 19 geben. Diesen Anmerkungen liegen die Erfordernisse des Vertrags über die internationale Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Patentwesens (PCT), der Ausführungsordnung und der Verwaltungsrichtlinien zu diesem Vertrag zugrunde. Bei Abweichungen zwischen diesen Anmerkungen und 
obengenannten Texten sind letztere maßgebend. Nähere Einzelheiten sind dem PCT-Leitfaden für Anmelder, einer Veröffentlichung der 
WIPO, zu entnehmen.

Die in diesen Anmerkungen verwendeten Begriffe "Artikel", "Regel" und "Abschnitt" beziehen sich jeweils auf die Bestimmungen des PCT-Vertrags, der PCT-Ausführungsordnung bzw. der PCT-Verwaltungsrichtlinien.

#### HINWEISE ZU ÄNDERUNGEN GEMÄSS ARTIKEL 19

Nach Erhalt des internationalen Recherchenberichts hat der Anmelder die Möglichkeit, einmal die Ansprüche der internationalen Anmeldung zu ändern. Es ist jedoch zu betonen, daß, da alle Teile der internationalen Anmeldung (Ansprüche, Beschreibung und Zeichnungen) während des internationalen vorläufigen Prüfungsverfahrens geändert werden können, normalerweise keine Notwendigkeit besteht, Änderungen der Ansprüche nach Artikel 19 einzureichen, außer wenn der Anmelder z.B. zum Zwecke eines vorläufigen Schutzes die Veröffentlichung dieser Ansprüche wünscht oder ein anderer Grund für eine Änderung der Ansprüche vor ihrer internationalen Veröffentlichung vorliegt. Weiterhin ist zu beachten, daß ein vorläufiger Schutz nur in einigen Staaten erhältlich ist.

#### Welche Teile der Internationalen Anmeldung können geändert werden?

Im Rahmen von Artikel 19 können nur die Ansprüche geändert werden.

In der internationalen Phase können die Ansprüche auch nach Artikel 34 vor der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde geändert (oder nochmals geändert) werden. Die Beschreibung und die Zeichnungen können nur nach Artikel 34 vor der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragten Behörde geändert werden.

Beim Eintritt in die nationale Phase können alle Teile der internationalen Anmeldung nach Artikel 28 oder gegebenenfalls Artikel 41 geändert werden.

#### Bis wann sind Änderungen einzureichen?

Innerhalb von zwei Monaten ab der Übermittlung des internationalen Recherchenberichts oder innerhalb von sechzehn Monaten ab dem Prioritätsdaturn, je nachdem, welche Frist später abläuft. Die Änderungen gelten jedoch als rechtzeitig eingereicht, wenn sie dem Internationalen Büro nach Ablauf der maßgebenden Frist, aber noch vor Abschluß der technischen Vorbereitungen für die internationale Veröffentlichung (Regel 46.1) zugehen.

#### Wo sind die Änderungen nicht einzureichen?

Die Änderungen können nur beim Internationalen Büro, nicht aber beim Anmeldeamt oder der Internationalen Recherchenbehörde eingereicht werden (Regel 46.2).

Falls ein Antrag auf internationale vorläufige Prüfung eingereicht wurde/wird, siehe unten.

#### In welcher Form können Änderungen erfolgen?

Eine Änderung kann erfolgen durch Streichung eines oder mehrerer ganzer Ansprüche, durch Hinzufügung eines oder mehrerer neuer Ansprüche in der eingereichten Fæsung.

Für jedes Anspruchsblatt, das sich aufgrund einer oder mehrerer Änderungen von dem ursprünglich eingereichten Blatt unterscheidet, ist ein Ersatzblatt einzureichen.

Alle Ansprûche, die auf einem Ersatzblatt erscheinen, sind mit arabischen Ziffern zu numerieren. Wird ein Ansprüch gestrichen, so brauchen, die anderen Ansprüche nicht neu numeriert zu werden. Im Fall einer Neunumerierung sind die Ansprüche fortlaufend zu numerieren (Verwaltungsrichtlinien, Abschnitt 205 b)).

Die Änderungen sind in der Sprache abzufassen, in der dieinternationale Anmeldung veröffentlicht wird.

#### Welche Unterlagen sind den Änderungen beizufügen?

#### Begleitschreiben (Abschnitt 205 b)):

Die Änderungen sind mit einem Begleitschreiben einzureichen.

Das Begleitschreiben wird nicht zusammen mit der internationalen Anmeldung und den geänderten Ansprüchen veröffentlicht. Es ist nicht zu verwechseln mit der "Erdärung nach Artikel 19(1)" (siehe unten, "Erklärung nach Artikel 19 (1)").

Das Begleitschreiben ist nach Wahl des Anmelders in englischer oder französischer Sprache abzufassen. Bei englischsprachigen Internationalen Anmeldungen ist das Begleitschreiben aber ebenfalls in englischer, bei französischsprachigen Internationalen Anmeldungen in französischer Sprache abzufassen.

#### ANMERKUNGEN ZU FORMBLATT PCT/ISA/220 (Fortsetzung)

Im Begleitschreiben sind die Unterschiede zwischen den Ansprüchen in der eingereichten Fassung und den geänderten Ansprüchen anzugeben. So ist insbesondere zu jedem Ansprüch in der internationalen Anmeldung anzugeben (gleichlautende Angaben zu verschiedenen Ansprüchen können zusammengefaßt werden), ob

- der Anspruch unverändert ist;
- ii) der Anspruch gestrichen worden ist;
- iii) der Anspruch neu ist;
- iv) der Anspruch einen oder mehrere Ansprüche in der eingereichten Fassung ersetzt;
- v) der Anspruch auf die Teilung eines Anspruchs in der eingereichten Fassung zurückzuführen ist.

#### Im folgenden sind Beispiele angegeben, wie Änderungen im Begleitschreiben zu erläutern sind:

- [Wenn anstelle von ursprünglich 48 Ansprüchen nach der Änderung einiger Ansprüche 51 Ansprüche existieren]:
   "Die Ansprüche 1 bis 29, 31, 32, 34, 35, 37 bis 48 werden durch geänderte Ansprüche gleicher Numerierung ersetzt; Ansprüche 30, 33 und 36 unverändert; neue Ansprüche 49 bis 51 hinzugefügt."
- [Wenn anstelle von ursprünglich 15 Ansprüchen nach der Änderung aller Ansprüche 11 Ansprüche existieren]:
   "Geänderte Ansprüche 1 bis 11 treten an die Stelle der Ansprüche 1 bis 15."
- 3. [Wenn ursprünglich 14 Ansprüche existierten und die Änderungen darin bestehen, daß einige Ansprüche gestrichen werden und neue Ansprüche hinzugefügt werden]; Ansprüche 1 bis 6 und 14 unverändert; Ansprüche 7 bis 13 gestrichen; neue Ansprüche 15, 16 und 17 hinzugefügt. "Oder" Ansprüche 7 bis 13 gestrichen; neue Ansprüche 15, 16 und 17 hinzugefügt; alle übrigen Ansprüche unverändert."
- 4. [Wenn verschiedene Arten von Änderungen durchgeführt werden]: "Ansprüche 1-10 unverändert; Ansprüche 11 bis 13, 18 und 19 gestrichen; Ansprüche 14, 15 und 16 durch geänderten Ansprüch 14 ersetzt; Ansprüch 17 in geänderte Ansprüche 15, 16 und 17 unterteilt; neue Ansprüche 20 und 21 hinzugefügt."

#### "Erklärung nach Artikel 19(1)" (Regel 46.4)

Den Änderungen kann eine Erklärung beigefügt werden, mit der die Änderungen erläutert und ihre Auswirkungen auf die Beschreibung und die Zeichnungen dargelegt werden (die nicht nach Artikel 19 (1) geändert werden können).

Die Erklärung wird zusammen mit der internationalen Anmeldung und den geänderten Ansprüchen veröffentlicht.

Sie ist in der Sprache abzufassen, in der die internationalen Anmeldung veröffentlicht wird.

Sie muß kurz gehalten sein und darf, wenn in englischer Sprache abgefaßt oder ins Englische übersetzt, nicht mehr als 500 Wörter umfassen

Die Erklärung ist nicht zu verwechseln mit dem Begleitschreiben, das auf die Unterschiede zwischen den Ansprüchen in der eingereichten Fassung und den geänderten Ansprüchen hinweist, und ersetzt letzteres nicht. Sie ist auf einem gesonderten Blatt einzureichen und in der Überschrift als solche zu kennzeichnen, vorzugsweise mit den Worten "Erklärung nach Artikel 19 (1)".

Die Erklärung darf keine herabsetzenden Äußerungen über den internationalen Recherchenbericht oder die Bedeutung von in dem Bericht angeführten Veröffentlichungen enthalten. Sie darf auf im internationalen Recherchenbericht angeführte Veröffentlichungen, die sich auf einen bestimmten Anspruch beziehen, nur im Zusammenhang mit einer Änderung dieses Anspruchs Bezug nehmen.

#### Auswirkungen eines bereits gestellten Antrags auf Internationalevorläufige Prüfung

lst zum Zeitpunkt der Einreichung von Änderungen nach Artikel 19 bereits ein Antrag auf internationale vorläufige Prüfung gestellt worden, so sollte der Anmelder in seinem Interesse gleichzeitig mit der Einreichung der Änderungen beim Internationalen Büro auch eine Kopie der Änderungen bei der mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragen Behörde einreichen (siehe Regel 62.2 a), erster Satz).

### Auswirkungen von Änderungen hinsichtlich der Übersetzung derinternationalen Anmeidung beim Eintritt in die nationale Phase

Der Anmelder wird darauf hingewiesen, daß bei Eintritt in die nationale Phase möglicherweise anstatt oder zusätzlich zu der Übersetzung der Ansprüche in der eingereichten Fassung eine Übersetzung der nach Artikel 19 geänderten Ansprüche an die bestimmten/ausgewählten Ämter zu übermitteln ist.

Nåhere Einzelheiten über die Erfordernisse jedes bestimmten/ausgewählten Amts sind Band II des PCT-Leitfadens für Anmelder zu entnehmen.

Anmerkungen zu Formblatt PCT/ISA/220 (Blatt 2) (Januar 1994)

## **PCT**

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

(Artikel 18 sowie Regeln 43 und 44 PCT)

Aktenzeichen des Anmelders oder Anwalts	WEITERES siehe Mitteilung über	r die Übermittlung des internationalen
5402P174W0 HO/pd	VORGEHEN zutreffend, nachstehe	
Internationales Aktenzeichen	Internationales Anmeldedatum (Tag/Monat/Jahr)	(Frühestes) Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr)
PCT/EP 00/04880	29/05/2000	04/06/1999
Anmelder		
	<del></del>	
EBERHARD-KARLS-UNIVERSITÄT	TÜBINGEN	
Dieser internationale Recherchenbericht wurde Artikel 18 übermittelt. Eine Kopie wird dem Inte	e von der Internationalen Recherchenbehörde ernationalen Büro übermittelt.	erstellt und wird dem Anmelder gemäß
W	// handisare i = a.c	
Dieser internationale Recherchenbericht umfal		
Darüber hinaus liegt ihm jewo	eils eine Kopie der in diesem Bericht genanntei	n Unterlagen zum Stand der Technik bei.
Grundlage des Berichts		
A. Hinsichtlich der Sprache ist die intendurchgeführt worden, in der sie einge	nationale Recherche auf der Grundlage der inte ereicht wurde, sofern unter diesem Punkt nichts	ernationalen Anmeldung in der Sprache s anderes angegeben ist.
Anmeldung (Regel 23.1 b)) d	5	
b. Hinsichtlich der in der internationalen Recherche auf der Grundlage des Se	n Anmeldung offenbarten <b>Nucleotid- und/oder</b> equenzprotokolls durchgeführt worden, das	r Aminosāuresequenz ist die internationale
in der internationalen Anmeld	dung in Schriflicher Form enthalten ist.	
zusammen mit der internation	nalen Anmeldung in computerlesbarer Form eir	ngereicht worden ist.
· ==	in schriftlicher Form eingereicht worden ist.	
· =	in computerlesbarer Form eingereicht worden	
internationalen Anmeldung im	träglich eingereichte schriftliche Sequenzprotok n Anmeldezeitpunkt hinausgeht, wurde vorgele	egt.
Die Erklärung, daß die in com wurde vorgelegt.	nputeriesbarer Form erfaßten Informationen de	m schriftlichen Sequenzprotokoll entsprechen,
2. Bestimmte Ansprüche habe	en sich als nicht recherchierbar erwiesen (si	iehe Feld I).
3. Mangelnde Einheitlichkeit d		•
Hinsichtlich der Bezeichnung der Erfind	luna	
X wird der vom Anmelder einge	_	
wurde der Wortlaut von der B		
5. Hinsichtlich der Zusammenfassung		
wird der vom Anmelder einger wurde der Wortlaut nach Ben		to the transmission and
Recherchenberichts eine Stell	3	Absendung dieses internationalen
	mit der Zusammenfassung zu veröffentlichen:	Abb. Nr
wie vom Anmelder vorgeschla		keine der Abb.
<del></del>	e Abbildung vorgeschlagen hat.	
weil diese Abbildung die Erfind	dung besser kennzeichnet.	

Internationales Aktenzeichen

#### INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

PCT/EP 00/04880

Fe	ld III	N	/ORTLA	UT D	ER	ZUS	AMM	ENF	ASS	UNG (	(Fortse	tzung	von l	Punkt 5	auf Bla	att 1)				
	Zeile	1:	nach	" M	ilc	:h"	ist	",	isl	beso	ndere	von	Mut	term	ilch,'	'ei	nzufi	ügen	;	
£																				

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES IPK 7 A23C3/03 A23C9/20

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

#### **B. RECHERCHIERTE GEBIETE**

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole) IPK 7 A23C

Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

EPO-Internal, WPI Data, FSTA, BIOSIS, PAJ, CHEM ABS Data

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	FR 2 500 948 A (COMMISSARIAT ENERGIE ATOMIQUE) 3. September 1982 (1982-09-03) Seite 7, Zeile 2 - Zeile 7; Ansprüche 1-8; Abbildung 1	1,3, 15-17
X	GB 634 434 A (ECREMEUSES MELOTTE ) Ansprüche 1,5; Abbildungen 1,2	1,17,19
X	DATABASE WPI Section Ch, Week 199406 Derwent Publications Ltd., London, GB; Class D13, AN 1994-046406 XP002152882 & RU 2 000 058 C (KVASENKOV O I), 7. September 1993 (1993-09-07) Zusammenfassung	1,3,17

<ul> <li>Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :</li> <li>A* Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist</li> </ul>	*T* Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden
*E* älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist *L* Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer	Theorie angegeben ist  "X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung, nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruband betrechtet worden.
anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichtung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)  "O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht  "P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist	*Y* Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist     *&* Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist
Datum des Abschlusses der internationalen Recherche	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts
15. November 2000	30/11/2000
Name und Postanschrift der Internationalen Recherchenbehörde	Bevollmächtigter Bediensteter
Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL – 2280 HV Rijswijk Tel. (+31–70) 340–2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31–70) 340–3016	Desmedt, G

1

Siehe Anhang Patentfamilie



nternationales Aktenzeichen PCT/EP 00/04880

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	DE 480 452 C (R. RAFN) 11. Juli 1929 (1929-07-11) Anspruch 1; Abbildung	17
X A	GB 655 198 A (ALLIED LABORATORIES) Seite 2; Anspruch 1; Beispiel VII	17 1,3
A	DHAR J ET AL: "Pasteurization efficiency of a HTST system for human milk." JOURNAL OF FOOD SCIENCE, Bd. 61, Nr. 3, 1996, Seiten 569-572, 595, XP002152880 ISSN: 0022-1147 Seite 569, Spalte 2	1,2,4
A	DATABASE FSTA 'Online! INTERMATIONAL FOOD INFORMATION SERVICE (IFIS), FRANFURT/MAIN, DE; FORSUM E ET AL: "Protein evaluation in growing rats of breast milk and breast milk substitutes with special reference to the content of non-protein nitrogen." Database accession no. 80-4-01-p0169 XPO02152881 ZUSAMMENFASSUNG & JOURNAL OF NUTRITION 1979 INST. OF NUTR., UNIV. OF UPPSALA, BOX 551, S-751 22, UPPSALA, SWEDEN, Bd. 109, Nr. 2, Seiten 185-192,	1,2

1

# IN TRNATIONAL SEARCH REPORT Information on patent family members

PCT/EP 00/04880

Patent document cited in search report		Publication date	Patent family member(s)	Publication date
FR 2500948	Α	03-09-1982	NONE	
GB 634434	Α		NONE	
RU 2000058	С	07-09-1993	NONE	
DE 480452	С		NONE	
GB 655198	Α		NONE	

## PATENT COOPERATION ALATY

## **PCT**

## INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

9

(PCT Article 36 and Rule 70)

Applicant's or agent's file reference 5402P174WO HO/pd	FOR FURTHER ACTION See Noti	fication of Transmittal of International y Examination Report (Form PCT/IPEA/416)							
International application No. PCT/EP00/04880	International filing date (day/month/year) 29 May 2000 (29.05.00)	Priority date ( <i>day/month/year</i> ) 04 June 1999 (04.06.99)							
International Patent Classification (IPC) or n A23C 3/03	ational classification and IPC								
Applicant EBERHARD-KARLS-	UNIVERSITÄT TÜBINGEN UNIV	/ERSITÄTSKLINIKUM							
Authority and is transmitted to the a									
2. This REPORT consists of a total of									
These annexes consist of a t	total of 5 sheets.								
This report contains indications rela	ting to the following items:								
I Basis of the report									
II Priority									
III Non-establishmen	t of opinion with regard to novelty, inventiv	e step and industrial applicability							
IV Lack of unity of in									
V Reasoned stateme citations and expla	nt under Article 35(2) with regard to novelty anations supporting such statement	y, inventive step or industrial applicability;							
VI Certain document	s cited								
VII Certain defects in	the international application								
VIII Certain observations on the international application									
Date of submission of the demand	Date of completio	n of this report							
30 November 2000 (30	.11.00) 20	August 2001 (20.08.2001)							
Name and mailing address of the IPEA/EP	Authorized officer								
Facsimile No.	Telephone No.								

Translation



International application No.

### PCT/EP00/04880

1. This report has been drawn on the basis of (Replacement sheets which have been furnished to the receiving Office in response to an invitation	
under Article 14 are referred to in this report as "originally filed" and are not annexed to the report since they do not contain amendments.):	ı
the international application as originally filed.	
the description, pages, as originally filed,	
pages, filed with the demand,	
pages, filed with the letter of	
pages, filed with the letter of	. •
the claims, Nos, as originally filed,	
Nos, as amended under Article 19,	
Nos, filed with the demand,	
Nos. 1-24, filed with the letter of 27 June 2001 (27.06.2001)	. ,
Nos, filed with the letter of	٠
the drawings, sheets/fig	
sheets/fig, filed with the demand.	
sheets/fig, filed with the letter of	,
sheets/fig, filed with the letter of	
2. The amendments have resulted in the cancellation of:	
the description. pages	
the claims, Nos.	
the drawings, sheets/fig	
This report has been established as if (some of) the amendments had not been made, since they have been considered to go beyond the disclosure as filed, as indicated in the Supplemental Box (Rule 70.2(c)).	
	I
4. Additional observations, if necessary:	i
	İ

## INTERNATIONAL SELIMINARY EXAMINATION REPORT

International application No. PCT/EP 00/04880

V.	Reasoned statement under Article 35(2) with regard to novelty, inventive step or industrial applicability;
	citations and explanations supporting such statement

1.	Statement			
	Novelty (N)	Claims	1-24	YES
		Claims		NO
	Inventive step (IS)	Claims		YES
		Claims	1-24	NO
	Industrial applicability (IA)	Claims	1-24	YES
		Claims		NO

- 2. Citations and explanations
  - 1. Reference is made to the following documents:
    - D1: FR-A-2 500 948
    - D2: GB-A-634 434
    - D3: DATABASE WPI Derwent AN-1994-046406(06) & RU-A-2 000 058
    - D4: DE-A-480 452
    - D5: GB-A-655 198
    - D6: Journal of Food Science, Vol. 61, No. 3, 1996, pp. 569-572 and 595
    - D7: DATABASE FSTA AN-80-4-01-p0169 & Journal of Nutrition, 1979, Vol. 109, No. 2, pp. 185-192.
  - 2. The present application does not meet the criteria stipulated in PCT Article 33(3), since the subject matter of Claims 1-24 is not inventive in relation to the prior art as defined in the Regulations (PCT Rule 65.1 and 65.2).

The present independent Claim 1 relates to a method for treating milk in a container which is set in motion during the heating procedure so that a film of milk forms on the inner wall, the milk being heated for a maximum of approximately 20 seconds to

## INTERNATIONAL PRELIMINARY EXAMINATION REPORT

a temperature of greater than approximately 65°C.

The device for treating milk in a container essentially comprises a heat source for heating the milk and a device for setting the container in motion for a specific amount of time; an additional heat source is also provided for cooling the milk.

Treating a film of milk in a moving container is known per se from the prior art, for example documents D1, D5, D2 and D3 cited above. The method now claimed, however, has a definite treatment duration and temperature, which cannot be taken from the aforementioned documents. Nevertheless, a person skilled in the art would also be familiar with D7 (see the abstract), which indicates that treatment of, for example, breast milk at the claimed temperature conditions for a maximum of approximately 20 seconds would be advantageous as regards the maintaining of quality. additional prior art, such as that cited in the present description (see, for example, page 4, line 9 to page 17), suggests similar heat treatment for destroying infectious components, the presently defined method does not involve an inventive step in relation to the problem of interest.

Regarding the obviousness of the claimed device (Claim 16), reference is made to D2, which describes a heat source for heating the milk (hot water) and a device for moving the milk; the milk is also exposed to the heat source for a specific period of time and an additional heat source (cold water) is likewise provided for cooling the milk.

Dependent Claims 2-15 and 17-24 do not contain any features which, in combination with the features of any claim to which they refer, could meet the PCT novelty or inventive step requirements.

VII.	Certain	defects	in	the	international	aр	plication
------	---------	---------	----	-----	---------------	----	-----------

The following defects in the form or contents of the international application have been noted:

Contrary to PCT Rule 5.1(a)(ii), the description does not cite documents D1-D7, nor the relevant prior art disclosed therein.

### VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWEENS

Absender: MIT DER INTERNATIONALEN VORLÄUFIGEN PRÜFUNG BEAUFTRAGTE BEHÖRDE

An:						PCT
Otten, Hajo WITTE, WELLER & PARTWER WELLER & PARTNER Postfach 105462 70047 Stuttgart ALLEMAGNE 2 1 Aug. 2001					DES INTER	G ÜBER DIE ÜBERSENDUNG NATIONALEN VORLÄUFIGEN RÜFUNGSBERICHTS (Regel 71.1 PCT)
	Frist:		notiert:		sendedatum g/Monat/Jahr)	20.08.2001
Aktenzeichen des Anmelde 5402P174WO HO/pd					1	WICHTIGE MITTEILUNG
Internationales Aktenzeichen PCT/EP00/04880 ✓ Internationales Anmelde 29/05/2000 ✓				latum	(Tag/Monat/Jahr)	Prioritätsdatum (Tag/Monat/Jahr) 04/06/1999
Anmelder EBERHARD-KARLS-	UNIVERSITÄ	T TÜBING	EN 🗸			

- 1. Dem Anmelder wird mitgeteilt, daß ihm die mit der internationalen vorläufigen Prüfung beauftragte Behörde hiermit den zu der internationalen Anmeldung erstellten internationalen vorläufigen Prüfungsbericht. gegebenenfalls mit den dazugehörigen Anlagen, übermittelt.
- 2. Eine Kopie des Berichts wird gegebenenfalls mit den dazugehörigen Anlagen dem Internationalen Büro zur Weiterleitung an alle ausgewählten Ämter übermittelt.
- 3. Auf Wunsch eines ausgewählte i Amts wird das Internationale Büro eine Übersetzung des Berichts (jedoch nicht der Anlagen) ins Englische anfertigen und diesem Amt übermitteln.

#### 4. ERINNERUNG

Zum Eintritt in die nationale Phase hat der Anmelder vor jedem ausgewählten Amt innerhalb von 30 Monaten ab dem Prioritätsdatum (oder in manchen Ämtern noch später) bestimmte Handlungen (Einreichung von Übersetzungen und Entrichtung nationaler Gebühren) vorzunehmen (Artikel 39 (1)) (siehe auch die durch das Internationale Büro im Formblatt PCT/IB/301 übermittelte Information).

Ist einem ausgewählten Amt eine Übersetzung der internationalen Anmeldung zu übermitteln, so muß diese Übersetzung auch Übersetzungen aller Anlagen zum internationalen vorläufigen Prüfungsbericht enthalten. Es ist Aufgabe des Anmelders, solche Übersetzungen anzufertigen und den betroffenen ausgewählten Ämtern direkt zuzuleiten.

Weitere Einzelheiten zu den maßgebenden Fristen und Erfordernissen der ausgewählten Ämter sind Band II des PCT-Leitfadens für Anmelder zu entnehmen.

Name und Postanschrift der mit der internationalen Prüfung beauftragten Behörde

Götz, K

Europäisches Patentamt D-80298 München

Tel. +49 89 2399 - 0 Tx: 523656 epmu d

Fax: +49 89 2399 - 4465

Tel. +49 89 2399-7381

Bevollmächtigter Bediensteter

## VERTRAG ÜLER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM **GEBIET DES PATENTWESENS**

## PCT

REC'D 2 2 AUG 2001

## INTERNATIONALER VORLÄUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

(Artikel 36 und Regel 70 PCT)

Aktonzeich	hen de	s Anmelders oder Anwalts		- 3		<u> </u>	
5402P1			WEITERES VORGE	IEN		lung über die Übersendung des i Prüfungsberichts (Formblatt PC)	
Internation	ales A	ktenzeichen	Internationales Anmeldeda	tum <i>(Ta</i> g	y/Monat/Jahr)	Prioritätsdatum (Tag/Monat/Tag	g)
PCT/EP	00/04	1880	29/05/2000			04/06/1999	
Internation A23C3/0		tentklassifikation (IPK) oder	nationale Klassifikation und If	PK			
Anmelder							
EBERHA	ARD-	KARLS-UNIVERSITÄT	TÜBINGEN				
			fungsbericht wurde von de elder gemäß Artikel 36 üb			nalen vorläufigen Prüfung be	eauftragten
2. Diese	er BEI	RICHT umfaßt insgesamt	5 Blätter einschließlich d	ieses I	Deckblatts.		
U E	ind/od Behör	ler Zeichnungen, die geä	ndert wurden und diesem chtigungen (siehe Regel 7	Berich	it zugrunde l	ter mit Beschreibungen, Ans iegen, und/oder Blätter mit v t 607 der Verwaltungsrichtlini	or dieser
3. Diese	er Ber	icht enthält Angaben zu fo	olgenden Punkten:				
1	×	Grundlage des Berichts					
11		Prioritāt					
111				erfinde	erische Tätig	keit und gewerbliche Anwen	dbarkeit
IV		Mangelnde Einheitlichke	_				
V	⊠	gewerblichen Anwendba	j nach Artikel 35(2) hinsic arkeit; Unterlagen und Erk	htlich c lärung	ler Neuheit, en zur Stütz	der erfinderischen Tätigkeit ι ung dieser Feststellung	und der
VI			•				
VII			nternationalen Anmeldung	•			
VIII		Bestimmte Bemerkunge	n zur internationalen Anm	neldung	9		
Datum der l	Datum der Einreichung des Antrags				er Fertigstellur	ng dieses Berichts	
30/11/200	00		20	0.08.20	D1		
	auftrag	schrift der mit der Internation ten Behörde:	alen vorläufigen Be	evolimā	chtigter Bedie	nsteter	S S S NO
<u>(6)</u>	D-80	päisches Patentamt 298 München ⊧49 89 2399 - 0  Tx: 523656 (	R	auter,	Α		
		+49 89 2399 - 4465					No now one is

# INTERNATIONALER VORLÄUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

Internationales Aktenzeichen PCT/EP00/04880

l. Grundlage des Beric	hts
------------------------	-----

1.	Au ein	fforderung nach Arti	ndteile der internationalen An ikel 14 hin vorgelegt wurden, i hm nicht beigefügt, weil sie ke n:	gelten im Rahm	nen dieses Berichts als	s "ursprünglich	
	1-2	27	ursprüngliche Fassung				
	Pat	tentansprüche, Nr.	:				
	1-2	24	eingegangen am	05/07/2001	mit Schreiben vom	27/06/2001	
	Zei	chnungen, Blätter:					
	1/4	-4/4	ursprüngliche Fassung				
2.	Hinsichtlich der <b>Sprache</b> : Alle vorstehend genannten Bestandteile standen der Behörde in der Sprache, in der die internationale Anmeldung eingereicht worden ist, zur Verfügung oder wurden in dieser eingereicht, sofern unter diesem Punkt nichts anderes angegeben ist.						
		Bestandteile stande gereicht; dabei hand	en der Behörde in der Sprach lelt es sich um	e: zur Verfügu	ng bzw. wurden in die	ser Sprache	
		die Sprache der Üb Regel 23.1(b)).	oersetzung, die für die Zweck	e der internatio	nalen Recherche eing	ereicht worden ist (nach	
		die Veröffentlichun	gssprache der internationaler	Anmeldung (n	ach Regel 48.3(b)).		
		die Sprache der Übersetzung, die für die Zwecke der internationalen vorläufigen Prüfung eingereicht worde ist (nach Regel 55.2 und/oder 55.3).					
3.			nternationalen Anmeldung offe Prüfung auf der Grundlage o				
		in der internationale	en Anmeldung in schriftlicher	Form enthalten	ist.		
		zusammen mit der	internationalen Anmeldung in	computerlesba	arer Form eingereicht	worden ist.	
			chträglich in schriftlicher Forr		<del>-</del>		
		bei der Behörde na	chträglich in computerlesbare	er Form eingere	icht worden ist.		
		Die Erklärung, daß	das nachträglich eingereichte t der internationalen Anmeldu	schriftliche Se	quenzprotokoll nicht ü		
		Die Erklärung, daß	die in computerlesbarer Forn entsprechen, wurde vorgelegt.	erfassten Info	· · ·		
4.	Aufg	grund der Änderunge	en sind folgende Unterlagen f	ortgefallen:			

# INTERNATIONALER VORLÄUFIGER PRÜFUNGSBERICHT

Internationales Aktenzeichen PCT/EP00/04880

		Beschreibung,	Seiten:							
		Ansprüche,	Nr.:							
		Zeichnungen,	Blatt:							
5.		Dieser Bericht ist ohr angegebenen Gründ eingereichten Fassur	en nach Auffa	SSI	ung der Behö	rde über d				
		(Auf Ersatzblätter, die beizufügen).	e solche Ände	rur	ngen enthaltei	n, ist untei	r Punkt 1 hinzu	weisen;sie :	sind diesem Berid	cht
6.	Etwa	aige zusätzliche Beme	erkungen:							
V.		ründete Feststellung erblichen Anwendba								der
1.	Fest	stellung								
	Neul	heit (N)	Ja Ne	-	Ansprüche Ansprüche	1 - 24				
	Erfin	derische Tätigkeit (ET	•		Ansprüche Ansprüche	1 - 24				
	Gew	erbliche Anwendbark	eit (GA) Ja	:	Ansprüche	1 - 24				

2. Unterlagen und Erklärungen siehe Beiblatt

#### VII. Bestimmte Mängel der internationalen Anmeldung

Es wurde festgestellt, daß die internationale Anmeldung nach Form oder Inhalt folgende Mängel aufweist: siehe Beiblatt

Nein: Ansprüche

PUNKT V
---------

1. Es wird auf die folgenden Dokumente verwiesen:

D1: FR-A-2 500 948 D2: GB-A-634 434

D3: DATABASE WPI Derwent AN-1994-046406(06) & RU-A-2 000 058

D4: DE-A-480 452 D5: GB-A-655 198

D6: Journal of Food Science, vol. 61, no. 3, 1996, pp. 569-572 and 595

D7: DATABASE FSTA AN-80-4-01-p0169 & Journal of Nutrition, 1979, vol. 109, no. 2, pp. 185-192

 Die vorliegende Anmeldung erfüllt die in Artikel 33(3) PCT genannten Kriterien nicht, weil der Gegenstand der Ansprüche 1 - 24 im Hinblick auf den in der Ausführungsverordnung umschriebenen Stand der Technik (Regel 65.1 und 65.2 PCT) nicht erfinderisch ist.

Der vorliegende unabhängige Anspruch 1 bezieht sich auf ein Verfahren zur Behandlung von Milch in einem Behälter, wobei der Behälter während des Erhitzens in Bewegung gesetzt wird, so daß sich an der Innenwand ein Milchfilm ausbildet und die Milch wird höchstens ca. 20 s auf oberhalb von ca. 65°C erhitzt.

Die Vorrichtung zur Behandlung von Milch in einem Behälter umfaßt im wesentlichen eine Wärmequelle zum Aufheizen der Milch sowie eine Vorrichtung um den Behälter für eine bestimmte Zeit in Bewegung zu versetzen; eine weitere Wärmequelle zum Abkühlen der Milch ist ebenfalls vorgesehen.

Auf Grund des Standes der Technik ist eine Milchfilmbehandlung in bewegten Behältern an sich bekannt, wie man auch eg aus oben zitierten Dokumenten D1, D5 sowie D2 und D3 entnehmen kann. Das vorliegend beanspruchte Verfahren weist allerdings eine definierte Behandlungsdauer bzw -temperatur auf, welch den Dokumenten nicht zu entnehmen ist. Der Fachmann kennt aber auch D7 (siehe die Zusammenfassung) und erhält daraus den Hinweis, daß eine Behandlung von eg Muttermilch zu den beanspruchten Temperaturbedingungen

für höchsten ca. 20 s vorteilhaft hinsichtlich Erhaltung der Qualität anzuwenden ist. Da auch weiterer Stand der Technik, wie er in der vorliegenden Beschreibung aufgeführt wird (vgl eg Seite 4, Zeile 9 - Seite 17), eine gleiche Temperaturbehandlung zur Beseitigung von infektiösen Bestandteilen nahelegt, weist das vorliegend definierte Verfahren i.H. auf die zu lösende Aufgabe eine erfinderische Tätigkeit nicht mehr auf.

Hinsichtlich des Naheliegens der beanspruchten Vorrichtung (Anspruch 16) wird auf eg D2 verwiesen, wo eine Wärmequelle zum Aufheizen der Milch (heißes Wasser) und eine Vorrichtung zum Bewegen der Milch beschrieben wird; die Milch wird auch für eine bestimmte Zeitspanne der Wärmequelle ausgesetzt und eine weitere Wärmequelle (kaltes Wasser) zum Abkühlen der Milch ist gleichfalls vorgesehen.

Die abhängigen Ansprüche 2 - 15 und 17 - 24 enthalten keine Merkmale, die in Kombination mit den Merkmalen irgendeines Anspruchs, auf den sie sich beziehen, die Erfordernisse des PCT in bezug auf erfinderische Tätigkeit erfüll n könnten.

P	U	NI	KT	VII.	************************************
•	v			V	

Im Widerspruch zu den Erfordernissen der Regel 5.1 a) ii) PCT werden in der 1. Beschreibung weder der in den Dokumenten D1 - D7 offenbarte einschlägige Stand der Technik noch diese Dokumente angegeben.

PCT/EP00/04880

Eberhard-Karls-Universität Tübingen Universitätsklinikum

27. Juni 2001
5402P174WO HO/MF-sp

#### Patentansprüche

1. Verfahren zur Behandlung von Milch, insbesondere von Muttermilch (32), bei dem die Milch in einem Behälter kurzzeitig erhitzt wird,

dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter zumindest während des Erhitzens derart in Bewegung gesetzt wird, daß sich an seiner Innenwand (29) ein Milchfilm (32) ausbildet, und daß die Milch für höchstens ca. 20 Sekunden auf oberhalb von mindestens ca. 65 °C erhitzt wird.

- Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter zumindest während des Erhitzens in Rotation versetzt wird mit einer Drehzahl oberhalb von ca. 150 U/min, vorzugsweise oberhalb von ca. 250 U/min, weiter vorzugsweise von ca. 300 U/min.
- 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter/die Milch zum Aufheizen für eine erste Zeitspanne einer auf eine erste Temperatur eingestellten ersten Wärmequelle, dann für eine zweite Zeitspanne einer auf einer zweiten Temperatur befindlichen zweiten Wärmequelle und schließlich zum Abkühlen für eine dritte Zeitspanne einer auf eine dritte Temperatur eingestellten dritten Wärmequelle ausgesetzt wird.

- 4. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die erste und/oder dritte Wärmequelle ein Wasserbad (12, 13) aufweisen, in das der bewegte Behälter eingetaucht wird.
- 5. Verfahren nach Anspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Wärmequelle eine Heißluftquelle und/oder die dritte Wärmequelle eine Kaltluftquelle ist, in deren jeweiligen Luftstrahl (59) der bewegte Behälter eingetaucht wird.
- 6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, daß der jeweilige Luftstrahl (59) in eine Kammer (57) mit einer Öffnung (61) zum Eintauchen des bewegten Behälters geleitet wird.
- 7. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Wärmequelle die Umgebungsluft ist.
- 8. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Temperatur größer als 80 °C ist, vorzugsweise ca. 85-90 °C beträgt.
- 9. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Temperatur kleiner als 10 °C ist, vorzugsweise ca. 2-4 °C beträgt.
- 10. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Zeitspanne größer als 15 Sekunden ist, vorzugsweise ca. 20-25 Sekunden beträgt.

- 11. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Zeitspanne kleiner als 15 Sekunden ist, vorzugsweise ca. 5-10 Sekunden beträgt.
- 12. Verfahren nach einem der Ansprüche 3 bis 11, dadurch gekennzeichnet, daß die dritte Zeitspanne größer als 10 Sekunden ist, vorzugsweise ca. 20 Sekunden beträgt.
- 13. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 12, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter ein Glaskolben (24), vorzugsweise ein Glasrundkolben ist.
- 14. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter ein Volumen aufweist, das mindestens ca. zehnmal größer ist als das Volumen der Milch.
- 15. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß die Milch bezüglich ihrer Temperatur überwacht wird.
- 16. Vorrichtung zur Behandlung von Milch, vorzugsweise- von Muttermilch (32), in der die Milch in einem Behälter kurzzeitig erhitzt wird,

gekennzeichnet durch zumindest eine Wärmequelle zum Aufheizen der Milch und eine Vorrichtung, um den Behälter in Bewegung zu versetzen und den sich bewegenden, vorzugsweise rotierenden Behälter der Wärmequelle für eine bestimmte Zeitspanne auszusetzen, und durch eine weitere Wärmequelle zum Abkühlen der Milch.

4

- Vorrichtung nach Anspruch 16, dadurch gekennzeichnet, daß zumindest eine der beiden Wärmequellen ein Wasserbad (12, 13) ist, in das der sich bewegende, vorzugsweise rotierende Behälter durch die Vorrichtung wahlweise eintauchbar ist.
- 18. Vorrichtung nach Anspruch 16, dadurch gekennzeichnet, daß zumindest eine der beiden Wärmequellen ein Luftbad (56) ist, in dessen Luftstrahl (59) der sich bewegende, vorzugsweise rotierende Behälter durch die Vorrichtung wahlweise eintauchbar ist.
- 19. Vorrichtung nach Anspruch 18, dadurch gekennzeichnet, daß das Luftbad (56) eine Kammer (57) umfaßt, in die der Luftstrahl (59) eingeleitet wird, und die eine Öffnung (61) zum Eintauchen des Behälters aufweist.
- 20. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 17 bis 19, gekennzeichnet durch einen in die Milch ragenden Temperaturfühler (28).
- 21. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 17 bis 20, gekennzeichnet durch eine horizontal und vertikal verfahrbare Aufnahme (23, 48) für den Behälter, die einen rotierenden Antrieb (25) für den Behälter aufweist.
- 22. Vorrichtung nach Anspruch 21, dadurch gekennzeichnet, daß die Aufnahme (48) eine Rasthalterung (52, 53, 54) für den Behälter, vorzugsweise für einen Kolbenhals eines Glaskolbens (42) aufweist.

5

- 23. Vorrichtung nach Anspruch 20 und 22, dadurch gekennzeichnet, daß der Temperaturfühler (28) nicht mitrotierend in der Aufnahme (48) befestigt ist.
- 24. Vorrichtung nach Anspruch 23, dadurch gekennzeichnet, daß der Temperaturfühler (28) federnd an der Aufnahme (48) befestigt ist.

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum Internationales Büro





(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 14. Dezember 2000 (14.12.2000)

**PCT** 

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 00/74494 A2

(51) Internationale Patentklassifikation7:

- - -

(21) Internationales Aktenzeichen:

PCT/EP00/04880

(22) Internationales Anmeldedatum:

29. Mai 2000 (29.05.2000)

(25) Einreichungssprache:

Deutsch

A23C

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:

199 25 497.4

4. Juni 1999 (04.06.1999) DE

199 29 130.6

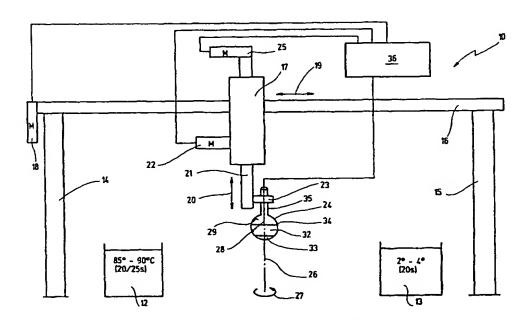
25. Juni 1999 (25.06.1999) Di

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten mit Ausnahme von US): EBERHARD-KARLS-UNIVERSITÄT TÜBINGEN UNIVERSITÄTSKLINIKUM [DE/DE]; Geissweg 3, D-72076 Tübingen (DE).

- (72) Erfinder; und
- (75) Erfinder/Anmelder (nur für US): JAHN, Gerhard [DE/DE]; Robert-Koch-Weg 5, D-72108 Rottenburg (DE). SPEER, Christian, P. [DE/DE]; Neckarhalde 37, D-72070 Tübingen (DE). MASCHMANN, Jens [DE/DE]; Reutlinger Strasse 612, D-72127 Kusterdingen-Jettenburg (DE). HAMPRECHT, Klaus [DE/DE]; Hornschuchstrasse 9, D-72074 Tübingen (DE). LAUF, Klaus [DE/DE]; Eugenstrasse 40, D-72072 Tübingen (DE).
- (74) Anwalt: OTTEN, Hajo; Witte; Weller & Partner, Postfach 105462, D-70047 Stuttgart (DE).
- (81) Bestimmungsstaaten (national): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO.

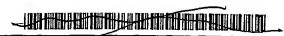
[Fortsetzung auf der nächsten Seite]

- (54) Title: METHOD AND DEVICE FOR TREATING MILK, ESPECIALLY BREAST MILK
- (54) Bezeichnung: VERFAHREN UND VORRICHTUNG ZUR BEHANDLUNG VON MILCH, INSBESONDERE VON MUTTERMILCH



(57) Abstract: According to the inventive method for treating milk, the milk is momentarily heated in a container (24). The container (24) is set in motion, at least while the milk is being heated, in such a way that a milk film (32) forms on the inner wall (29). The invention also relates to a device (10) for carrying out the method.

001/74494 A2



NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (regional): ARIPO-Patent (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI-Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

#### Veröffentlicht:

 Ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu veröffentlichen nach Erhalt des Berichts.

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes, und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

### Verfahren und Vorrichtung zur Behandlung von Milch, insbesondere von Muttermilch

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zur Behandlung von Milch, insbesondere von Muttermilch, bei dem die Milch in einem Behälter kurzzeitig erhitzt wird.

Die Erfindung betrifft ferner eine Vorrichtung zur Durchführung dieses Verfahrens.

Derartige Verfahren und Vorrichtungen sind allgemein aus dem Stand der Technik bekannt. Sie dienen dazu, zur Lagerung oder

2

späteren Verwendung bestimmte Milch oder Muttermilch haltbar zu machen und/oder infektiöse Mikroorganismen aus der Milch zu entfernen. Derartige Verfahren sind z.B. unter dem Begriff Pasteurisierung bekannt.

Es ist inzwischen allgemein anerkannt, daß die Ernährung mit Muttermilch für einen Säugling nicht nur Vorteile bezüglich der Ernährung selbst, sondern auch immunologische Vorteile bietet, denn die Muttermilch enthält neben Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten unter anderem die Inhibine Lysozym, Laktoferrin, Neuraminsäure und spezifische Immunglobuline, vor allem sIgA. Aus diesem Grund sind gestillte Kinder gegenüber Infektionen und Allergenen in geringerem Maße anfällig als nicht gestillte Kinder.

Gerade für Frühgeborene hat daher die Ernährung mit Muttermilch so große Vorteile, daß unter anderem aus diesem Grund in den 80er Jahren Milchbanken eingerichtet wurden, in denen Muttermilch aufbereitet und für eine spätere Verwendung gelagert wurde. Die Milch verschiedener Spenderinnen wurde dazu gepoolt und dann einer Hitzeinaktivierung bzw. einer Kryoinaktivierung unterzogen. Aus Sicherheitsgründen ist das System der Milchbanken heute weitgehend wieder aufgegeben worden, da zur Vermeidung von Infektionen eine eindeutige Zuordnung zwischen dm Säugling und der Muttermilch der eigenen Mutter unabdingbar ist. Auf diese Weise soll eine unkontrollierte Übertragung von Infektionskrankheiten wie HIV, Hepatitis etc. vermieden werden.

Für die Ernährung von Frühgeborenen bedeutet dies nun jedoch, daß die Muttermilch der eigenen Mutter abgepumpt, aufbereitet und im Krankenhaus und/oder zuhause zwischengelagert werden

3

muß, denn aufgrund der Unreife und der geringen Nahrungsaufnahmekapazität und der damit verbundenen häufigen Fütterung können diese Frühgeborenen nicht gestillt werden. Hinzu kommt, daß Frühgeborene häufig drei bis vier Monate in der Klinik verbleiben, während die Mütter schon kurze Zeit nach der Geburt entlassen werden, so daß im Krankenhaus entsprechende Vorräte an Muttermilch vorhanden sein müssen, um eine kontinuierliche Ernährung der Frühgeborenen sicherzustellen. Technisch bedeutet dies, daß auch kleine Volumina von z.B. 20 ml aufbereitet und individuell gelagert werden müssen.

Während durch Verzicht auf Stillen die vertikale Transmission von HIV, Hepatitis und weiteren Infektionskrankheiten beherrschbar geworden ist, gilt dies nicht für Infektionen mit dem Zytomegalie-Virus (im folgenden: CMV), die gegenwärtig zur häufigsten Pränatalinfektion zählt. Bei ca. 10 - 20 % aller Neugeborenen kommt es darüber hinaus zu einer perinatalen Infektion durch Muttermilch. Der Krankheitsverlauf kann sehr schwer und insbesondere bei Frühgeborenen letal sein.

Vochem et al., Transmission of cytomegalovirus to preterm infants through breast milk, Pediatr Infect Dis J, 1998, Band 17, Seiten 53-58, berichten in diesem Zusammenhang über eine klinische Studie, in der das Risiko der Übertragung von CMV durch Muttermilch auf Kinder mit einem Geburtsgewicht unterhalb 1500 g oder einem Schwangerschaftsalter von weniger als 32 Wochen untersucht wurde. Ca. 50 % der Mütter waren CMV-seropositiv, wobei 85 % dieser seropositiven Mütter CMV über die Muttermilch absonderten, wie durch eine Untersuchung der zellfreien Molke nachgewiesen werden konnte. Im Laufe der Stu-

4

die infizierte sich mehr als die Hälfte der von CMVseropositiven Müttern gestillten Frühgeborenen mit CMV.

Aufgrund der Tatsache, daß die Autoren infizierte Muttermilch als einzige Quelle für die Übertragung von CMV identifizieren konnten, schlagen sie vor, CMV in abgepumpter Muttermilch zu inaktivieren, um die Übertragung zu verhindern und eine frühe und damit häufige symptomatische Infektion bei Frühgeborenen zu vermeiden.

Neben den klassischen Methoden der Holder-Pasteurisierung und der Kryoinaktivierung schlagen die Autoren vor, infizierte Muttermilch kurzzeitig für zehn Sekunden auf 72°C zu erhitzen, ohne jedoch das von ihnen angewandte Verfahren genau zu beschreiben. Sie berichten, daß sie nach einer derartigen Kurzzeiterhitzung keine Spuren von infektiösen Viren mehr nachweisen konnten.

In einer frühen Studie beschreiben Goldblum et al., Rapid hightemperature treatment of human milk, The Journal of Pediatrics, 1984, Band 104, Seiten 380-385, eine Kurzzeit-Pasteurisierung von Muttermilch, durch die die Zahl von Bakterien und CMV stark reduziert wurde, ohne viele der für die Immunologie und Ernährung wichtigen Inhaltsstoffe zu zerstören. Gemäß dem bekannten Verfahren wird Milch von mehreren Spenderinnen gepoolt (1,2 bis 2 1) und mittels eines Plattenwärmetauschers aufgeheizt. Da der Wärmetauscher für die Behandlung großer Volumina von Kuhmilch ausgelegt war, wurde die gepoolte Humanmilch in einen kontinuierlichen Strom von sterilem destilliertem Wasser injiziert und für fünf Sekunden auf 72°C erhitzt, wobei die gewünschte Temperatur in weniger als drei Sekunden erreicht wurde. Anschließend

5

wurden die Proben innerhalb von drei Sekunden auf 2°C abgekühlt.

Wegen der Verwendung eines in der Milchindustrie üblichen Gerätes mit dem erforderlichen hohen Probenvolumen wird das bekannte Verfahren den eingangs erwähnten modernen Anforderungen nach der Behandlung kleiner Probenvolumina nicht gerecht.

In einer weiteren frühen Arbeit berichten Dworsky et al., Persistence of cytomegalovirus in human milk after storage, The Journal of Pediatrics, 1982, Band 101, Seiten 440-443, daß eine Holder-Pasteurisierung, also eine Erhitzung der Milch für 30 Minuten auf 62°C zu einer vollständigen Eliminierung von CMV in CMV-seropositiver Milch führt. Sie erwähnen jedoch, daß diese Behandlung nicht ideal ist, wenn die immunologischen Eigenschaften der Milch erhalten werden sollen. Die daher untersuchte Pasteurisierung mit einer niedrigeren Temperatur, nämlich 56°C, zeigte jedoch keine zufriedenstellende Eliminierung von CMV aus infizierter Milch.

Ebenfalls nicht zufriedenstellende Ergebnisse erzielten die Autoren mit einer Kryoinaktivierung, bei der die Proben über nacht bei -20°C gelagert wurden.

Vor diesem Hintergrund ist es Aufgabe der vorliegenden Erfindung, das eingangs erwähnte Verfahren sowie die eingangs erwähnte Vorrichtung dahingehend weiterzubilden, daß die Milch auf einfach und schnell durchzuführende Weise auch in kleinen Mengen derart behandelt werden kann, daß infektiöse Mikroorganismen, insbesondere CMV, zuverlässig inaktiviert werden, wobei

6

die erwünschten Inhaltsstoffe vorzugsweise größtenteils erhalten bleiben.

Erfindungsgemäß wird diese Aufgabe bei dem eingangs erwähnten Verfahren dadurch gelöst, daß der Behälter zumindest während des Erhitzens derart in Bewegung gesetzt wird, daß sich an seiner Innenwand ein Milchfilm ausbildet.

Bei der eingangs erwähnten Vorrichtung wird diese Aufgabe erfindungsgemäß dadurch gelöst, daß zumindest eine Wärmequelle zum Aufheizen der Milch sowie eine Vorrichtung vorgesehen sind, um den Behälter in Bewegung, vorzugsweise in Rotation zu versetzen und den sich bewegenden Behälter der Wärmequelle für eine bestimmte Zeitspanne auszusetzen.

Die der Erfindung zugrundeliegende Aufgabe wird auf diese Weise vollkommen gelöst.

Die Erfinder der vorliegenden Anmeldung haben nämlich erkannt, daß durch die Bewegung des Behälters während der Hitzeeinwirkung die Entstehung von internen Temperaturgradienten verhindert wird, da das gesamte Milchvolumen gleichmäßig erhitzt wird. Dies bedeutet jedoch, daß keine Denaturierung von Inhaltsstoffen stattfindet und ein Großteil der immunologischen Eigenschaften der Milch erhalten bleibt. Andererseits konnten die Erfinder eine vollständige Inaktivierung von infektiösen Mikroorganismen, insbesondere von CMV sowie auch von z.B. Staphylococcus aureus feststellen. Auch ein Einsatz im Veterinärbereich z.B. in zoologischen Gärten und bei seltenen Säugetieren ist möglich.

7

Das neue Verfahren sowie die neue Vorrichtung sind darüber hinaus besonders für sehr kleine Milchmengen geeignet, denn eine lokale Überhitzung der Milch wird durch die Bewegung des Behälters verhindert.

Dabei ist es bevorzugt, wenn die Milch für höchstens ca. 20 Sekunden auf oberhalb von mindestens ca. 65°C erhitzt wird, wobei der Behälter zumindest während des Erhitzens vorzugsweise in Rotation versetzt wird mit einer Drehzahl oberhalb von ca. 150 U/min, vorzugsweise oberhalb von ca. 250 U/min, weiter vorzugsweise von ca. 300 U/min.

Die Erfinder haben festgestellt, daß derartige Rotationsgeschwindigkeiten zur Ausbildung eines sehr gleichmäßigen Milchfilmes an der Innenseite des Behälters führen, wobei die eingesetzten Temperaturen und Zeiten für eine garantierte Eliminierung selbst hoher Virusdosen in kleinen individuellen Milchmengen sorgen.

Zwar wäre es auch möglich, die Milch in dem Behälter durch Rühren selbst in Bewegung zu versetzen, die mechanische Agitation der Milch könnte jedoch zu einer Zerstörung der Milchzellen-Struktur führen, was bei einer Bewegung, vorzugsweise Rotation des Behälters, so nicht der Fall ist.

Allgemein ist es bevorzugt, wenn der Behälter/die Muttermilch zum Aufheizen für eine erste Zeitspanne einer auf eine erste Temperatur eingestellten ersten Wärmequelle, dann für eine zweite Zeitspanne einer auf einer zweiten Temperatur befindlichen zweiten Wärmequelle und schließlich zum Abkühlen für ine

8

dritte Zeitspanne einer auf eine dritte Temperatur eingestellten dritten Wärmequelle ausgesetzt wird.

Bei diesem Ausführungsbeispiel ist von Vorteil, daß sich die Aufheiz- und Abkühlgeschwindigkeit der Milch individuell so einstellen läßt, daß eine Denaturierung von Inhaltsstoffen durch sprungartige Temperaturänderungen vermieden wird. Auf optimale Weise ist so eine langsame Anwärmphase wählbar, die auch bei kleinen Milchmengen für eine schonende und gleichmäßige Aufheizung sorgt.

Dabei ist es besonders bevorzugt, wenn die erste und/oder dritte Wärmequelle ein Wasserbad aufweisen, in das der bewegte Behälter eingetaucht wird.

Auch diese Maßnahme sorgt für eine gleichmäßige Temperatur in der behandelten Milch. Zwar wäre es auch denkbar, die Milch über Kühl-/Heizschlangen zu temperieren, insbesondere bei kleinen Milchmengen würde dies jedoch zu lokalen Temperaturgradienten und damit zu einer Denaturierung von Inhaltsstoffen führen. Darüber hinaus sind Kühl-/Heizschlangen schwer zu sterilisieren, wobei dieses Problem bei den nur außen mit den Behältern in Kontakt gelangenden Wasserbädern nicht auftritt.

Andererseits ist es bevorzugt, wenn die erste Wärmequelle eine Heißluftquelle und/oder die dritte Wärmequelle eine Kaltluftquelle ist, in deren jeweiligen Luftstrahl der bewegte Behälter eingetaucht wird, wobei vorzugsweise der jeweilige Luftstrahl in eine Kammer mit einer Öffnung zum Eintauchen des bewegten Behälters geleitet wird. Der Behälter wird so in ein Luftbad eingetaucht.

9

Auch auf diese Weise läßt sich eine gleichmäßige Temperatur in der behandelten Milch erzeugen. Im einfachsten Falle ist die Heißluftquelle eine Luftquelle, beispielsweise ein Gebläse, dessen Luftstrahl längs eines Heizwiderstandes geleitet wird. In ähnlichem Aufbau kann auch die Kaltluftquelle ein Gebläse umfassen, dessen Luftstrahl über z.B. ein Pelltierelement geleitet wird, ein Halbleiterelement, das durch Beaufschlagung mit Strom an einer Seite tiefe Temperaturen erzeugt. Wenn statt der Wasserbäder Luftquellen verwendet werden, wird das Problem des tropfenden Wassers bescitigt, das der aus dem jeweiligen Wasserbad ausgehobene Behälter "mitschleppt". Dabei ist z.B. auch eine Variante denkbar, bei der die erste Wärmequelle durch eine Heißluftquelle und die dritte Wärmequelle durch eine kühltes Wasserbad gebildet wird.

Weiter ist es bevorzugt, wenn die zweite Wärmequelle die Umgebungsluft ist.

Diese Maßnahme ist konstruktiv von Vorteil, denn auf ein drittes Wasserbad kann nach Erkenntnis der Erfinder verzichtet werden, so daß das neue Verfahren in einer Vorrichtung mit lediglich zwei Wasserbädern durchgeführt werden kann.

Dabei ist es bevorzugt, wenn die erste Temperatur größer als 80°C ist und vorzugsweise ca. 85-90°C beträgt, die zweite Temperatur kleiner als 10°C ist und vorzugsweise ca. 2-4°C beträgt, die erste Zeitspanne größer als 15 Sekunden ist und vorzugsweise ca. 20-25 Sekunden beträgt, die zweite Zeitspanne kleiner als 15 Sekunden und vorzugsweise ca. 5-10 Sekunden beträgt, sowie die dritte Zeitspanne größer als 10 Sekunden ist und vorzugsweise ca. 20 Sekunden beträgt.

Die Erfinder der vorliegenden Anmeldung haben erkannt, daß bei diesen Temperaturen und Zeitspannen nicht nur die Eliminierung selbst sehr hoher Virusdosen in kleinen Milchmengen von 20 ml garantiert wird, sondern daß die weitgehende strukturelle Integrität der Milchzellen gewährleistet wird, was durch mikroskopische Prüfung mittels Vitalfärbung und LDH-Freisetzung in Molke nachgewiesen wurde. Ferner zeigt das neue Verfahren keine Reduktion des Gesamteiweisses und des Albumins in der Molke an. Zwar ist die Aktivität der Alkalischen Phosphatase und der Lipase temperatursensitiv, die Lipaseaktivität, der eine Schlüsselrolle bei der Fettresorption im Frühgeborenenintestinum zugeschrieben wird, ist bei dem neuen Verfahren jedoch um ca. den Faktor 3 größer als nach einer Holder-Pasteurisierung (30 Minuten, 62°C). Darüber hinaus wird die Konzentration der Vitamine B12 und Folsäure nicht reduziert, wobei ferner die Konzentration von sIgA nur geringfügig reduziert wird.

Insgesamt bedeutet dies, daß im Gegensatz zu den aus der Literatur bekannten Verfahren durch das neue Verfahren auch kleine Mengen an Milch auf sehr schnelle, aber dennoch schonende Weise zuverlässig so aufbereitet werden können, daß eine vollständige Inaktivierung insbesondere von CMV erfolgt, wichtige Inhaltsstoffe jedoch erhalten und größtenteils aktiv bleiben.

Dabei ist es dann noch bevorzugt, wenn der Behälter ein Glaskolben, vorzugsweise ein Glasrundkolben ist.

Hier ist von Vorteil, daß derartige Glaskolben leicht zu sterilisieren und preiswert sind, wobei ferner aufgrund der begrenzten Wärmeleitfähigkeit des Glases ein lokales Aufheizen der aufgenommenen Milch beim Eintauchen in das Heizbad verhindert wird, was ebenfalls auf vorteilhafte Weise eine unerwünschte Denaturierung gerade bei kleinen Milchmengen vermeidet.

Weiter ist es noch bevorzugt, wenn der Behälter ein Volumen aufweist, das mindestens ca. zehnmal größer ist als das Volumen der Milch.

Hier ist von Vorteil, daß sich insbesondere in einem rotierenden Behälter bei derartigen Volumenverhältnissen ein gleichmäßiger, günstig verteilter Milchfilm ausbildet, der die beschriebene zuverlässige Inaktivierung unter Beibehaltung der Schutzwirkung und Ernährungsfunktion der Milch erlaubt.

Allgemein ist es noch bevorzugt, wenn die Milch bezüglich ihrer Temperatur überwacht wird.

Auf diese Weise ist es möglich, die Verweildauer in den einzelnen Wärmequellen im Rahmen einer Rückkopplung zu regeln, so daß nicht zwingend mit fest voreingestellten Zeiten gearbeitet werden muß. Dies hat z.B. dann Vorteile, wenn Milch unterschiedlicher Menge und unterschiedlicher Konsistenz nacheinander gemäß dem neuen Verfahren behandelt werden soll. Das Verfahren sowie die Vorrichtung adaptieren sich auf diese Weise sozusagen automatisch an die jeweils zu behandelnde Milchmenge.

Bei der neuen Vorrichtung ist es noch bevorzugt, wenn sie eine horizontal und vertikal verfahrbare Aufnahme für den Behälter umfaßt, die einen rotierenden Antrieb für den Behälter aufweist, wobei vorzugsweise an der Aufnahme eine Rasthalterung für den Behälter, weiter vorzugsweise für einen Kolbenhals eines Glaskolbens vorgesehen ist. Der Temperaturfühler ist dabei

nicht mitrotierend, vorzugsweise federnd an der Aufnahme befestigt.

Durch die Rasthalterung ist ein schnelles Montieren und Demontieren des Glaskolbens in der Vorrichtung möglich. Infolge des nicht mitrotierend angeordneten Temperaturfühlers wird die Temperatur der Milch nicht nur an einer Stelle im Behälter, sondern über dem gesamten Umfang des Behälters gemessen, was zu einer Temperaturmittelung führt. Wegen der federnden Anordnung des Temperaturfühlers an der Aufnahme ist vorteilhafterweise sichergestellt, daß es zu keinen Beschädigungen des Temperaturfühlers kommt, wenn dieser an der Behälterinnenwand anliegt und der rotierende Behälter nicht exakt rotationssymmetrisch ist.

Weitere Vorteile ergeben sich aus der Beschreibung und der beigefügten Zeichnung.

Es versteht sich, daß die vorstehend genannten und die nachstehend noch zu erläuternden Merkmale nicht nur in den jeweils angegebenen Kombinationen, sondern auch in anderen Kombinationen oder in Alleinstellung verwendbar sind, ohne den Rahmen der vorliegenden Erfindung zu verlassen.

In den Figuren sind Ausführungsbeispiele der erfindungsgemäßen Vorrichtung gezeigt. Es zeigen:

- Fig. 1 ein erstes Ausführungsbeispiel der neuen Vorrichtung in stark schematischer Seitenansicht;
- Fig. 2 ein zweites Ausführungsbeispiel der neuen Vorrichtung in Seitenansicht;

13

- Fig. 3 eine vergrößerte Seitenansicht einer Aufnahme für einen Glaskolben; und
- Fig. 4 eine schematische Seitenansicht eines bei den Vorrichtungen der Fig. 1 und 2 verwendbaren Luftbades.

#### Beispiel 1: Kurzzeithitzeinaktivierung von Muttermilch

Nativmilch von stillenden, CMV-seronegativen Müttern wird abgepumpt und in 20 ml-Proben aliquotiert. Zu dieser Probe wird eine definierte Virusmenge vom Virusstamm CMV AD 169 zugesetzt, um Milchproben mit definierter Viruslast herzustellen.

Zu diesem Zweck wurden zwei virushaltige Lösungen erzeugt, die von einem Kulturüberstand nach Zentrifugation 1000 x g ausgehen:

- 5 ml des Kulturüberstandes werden direkt bei -70°C kryoa) konserviert.
- Der Kulturüberstand wird in 1,5 ml-Hütchen gegeben und b) nach einer Viruspelletierung (30 min bei 25000 x g) 1,4 ml Überstand verworfen. Das Pellet wird jeweils in 100  $\mu$ l Überstand resuspendiert, gepoolt und in 100  $\mu$ l Proben ebenfalls bei -70°C kryokonserviert.

Für beide Lösungen betrug die TCID<sub>50</sub>/100 µl (Tissue Culture Infective Dose 50 %), also die Verdünnungsstufe, bei der noch 50 % der angeimpften Mikrokulturen (mindestens acht Replika) einen positiven Virungsnachweis ergeben, jeweils 10-5.876.

Darüber hinaus wurde die Muttermilch einer CMV-seropositiven stillenden Mutter getestet.

Die so erzeugten Proben werden zum einen in einer in der einzigen Figur gezeigten Vorrichtung 10 einer Kurzzeithitzebehandlung unterzogen.

Zu diesem Zweck umfaßt die Vorrichtung 10 zwei Wasserbäder 12 und 13, über denen sich auf zwei Pfosten 14, 15 abgestützt ein Portalbalken 16 erstreckt. An dem Portalbalken 16 ist verschiebbar ein Wagen 17 gelagert, der über einen Motor 18 in Richtung eines Doppelpfeiles 19 verfahrbar ist.

An dem Wagen 17 ist eine in Richtung eines Doppelpfeiles 20 höhenverstellbare Stange 21 vorgesehen, die in ihrer Hubbewegung über einen Motor 22 gesteuert wird, der ebenfalls an dem Wagen 17 gelagert ist.

An ihrem unteren Ende trägt die Stange 21 einen Drehhalter 23, in den ein Glaskolben 24 eingespannt ist. An ihrem oberen Ende weist die Stange 21 einen Motor 25 auf, über den der Glaskolben um seine Hochachse 26 in Rotation versetzt werden kann, was durch einen Pfeil 27 angedeutet ist.

An der Stange 21 ist ferner noch ein Temperaturfühler 28 befestigt, der in den Glaskolben 24 hineinragt und ggf. federnd an dessen Innenwand 29 anliegt.

In dem Glaskolben 24 befindet sich eine wie oben vorbereitete Probe zu behandelnder Muttermilch 32, die ein Volumen von ca.

15

20 ml aufweist, wobei bei 33 das Volumen im Stillstand des Glaskolbens 24 angedeutet ist.

Wenn der Glaskolben 24 durch den Motor 25 in Rotation versetzt wird, bildet die Muttermilch an der Innenwand 29 des Glaskolbens 24 einen bei 34 angedeuteten Milchfilm aus, der etwa die Hälfte der Innenwand 29 bedeckt. Diese Ausbildung des Milchfilmes wird dadurch erreicht, daß der Glaskolben 24 ca. das zehnfache Volumen wie die Muttermilch 32 aufweist, im vorgegebenen Fall ein Volumen von 250 ml (Glasrundhalskolben mit Schliff), der mit einer Drehzahl von ca. 300 U/min rotiert.

Über die Motoren 18 und 22 kann der Glaskolben 24 jetzt in eines der beiden Wasserbäder 12, 13 eingetaucht werden, wobei die Eintauchtiefe so gewählt wird, daß der Glaskolben 24 bis zu seinem Hals 35 in das Wasser des jeweiligen Wasserbades 12 oder 13 eingetaucht wird.

Die Ablaufsteuerung erfolgt über eine Steuerschaltung 36, mit der sowohl die Motoren 18, 22 und 25 als auch der Temperaturfühler 28 verbunden sind, der im Experimentierstadium die jeweilige Temperatur der Muttermilch anzeigt.

Es sei in diesem Zusammenhang erwähnt, daß beim Einsatz der neuen Vorrichtung in einer Klinik auf einen Temperaturfühler verzichtet werden kann, da eine Vielzahl von Experimenten erwiesen hat, daß bei vorgegebenen Temperaturen und Verweildauern der Temperaturverlauf in der Muttermilch 32 reproduzierbar ist. Der Verzicht auf den Temperaturfühler 28 hat darüber hinaus den Vorteil, daß keine besonderen Maßnahmen zur Sterilisierung des Temperaturfühlers verwendet werden müssen, um eine

16

Kreuzkontamination zwischen nacheinander behandelten Milchproben zu verhindern. Der Glaskolben 24 kann darüber hinaus auf einfache Weise sterilisiert werden, so daß insgesamt die Gefahr der Kreuzkontamination vermieden wird.

Das neue Verfahren läuft nun derart ab, daß zunächst in einen frischen Glaskolben 24 die gewünschte Menge von Muttermilch, in dem gewählten Beispiel also 20 ml eingegeben wird. Der Glaskolben 24 wird dann in den Drehhalter 23 eingespannt und mittels des Motors 25 mit einer Drehzahl von ca. 300 U/min in Rotation versetzt, so daß sich der Milchfilm 34 ausbildet.

Dann wird durch Verfahren der Motoren 18 und 22 der Glaskolben 24 zum Zwecke des raschen Wärmeaustausches bis zu seinem Hals 35 in das Wasserbad 12 eingetaucht, das auf 85-90°C erhitzt ist.

Der Glaskolben 24 verbleibt für 20/25 Sekunden in dem Wasserbad 12 und wird dann automatisch wieder ausgehoben. Die Temperatur des Milchfilmes liegt dann bei 68/70°C.

Daraufhin wird der immer noch rotierende Glaskolben 24 für fünf Sekunden der Luft ausgesetzt, wobei durch den Wärmeaustausch mit der Umgebung der Milchfilm eine Zieltemperatur von ca. 72°C erreicht.

Danach wird der Glaskolben 24 dann in das Wasserbad 13 eingetaucht, das eine Temperatur von 2-4°C aufweist. Hier verbleibt der immer noch rotierende Glaskolben 24 für ca. 20 Sekunden, woraufhin die Muttermilch 32 wieder eine Temperatur von ca. 30°C eingenommen hat.

17

Der ganze Inaktivierungszyklus dauert also lediglich ca. eine Minute, so daß die neue Vorrichtung auch für Kliniken geeignet ist, wo viele individuelle Milchproben nacheinander und ohne Gefahr der Kreuzkontamination hitzeinaktiviert werden müssen. Da - wie bereits erwähnt - im Klinikalltag eventuell kein Temperaturfühler 28 erforderlich ist, bzw. der Temperaturfühler 28 nur zeitweise zur Überprüfung des Verfahrens verwendet wird, muß nach der Behandlung einer ersten Milchprobe lediglich der Glaskolben entnommen und durch einen neuen, mit einer neuen Milchprobe gefüllten Glaskolben ersetzt werden. Auf diese Weise können schnell nacheinander eine große Zahl von Milchproben inaktiviert werden.

Die so behandelten Milchproben werden dann in kleinen Gefäßen wie z.B. kleinen Milchfläschchen aufbewahrt, woraufhin die benutzten Glaskolben gereinigt und sterilisiert werden, so daß sie wieder einsetzbar sind.

Es sei noch erwähnt, daß bei einer anderen Milchmenge ein entsprechend größerer Glaskolben und/oder eine veränderte Drehzahl eingesetzt werden können, wobei sich die neuen Werte mit Hilfe des Temperaturfühlers jedoch leicht ermitteln lassen.

Die Vorrichtung 10 ist darüber hinaus nicht nur für den Einsatz in einer Klinik geeignet, sondern auch von Müttern zuhause einsetzbar. Darüber hinaus wird durch das Verfahren nicht nur die CMV-Infektiosität ausgeschlossen, auch andere infektiöse Mikroorganismen, wie z.B. Staphylococcus aureus, können inaktiviert werden.

WO 00/74494

18

PCT/EP00/04880

Die Ergebnisse der beispielhaft durchführten Inaktivierungen werden unten in den Beispielen 4 und 5 wiedergegeben.

In Fig. 2 ist eine weitere Vorrichtung 40 gezeigt, die zur Behandlung von Milch geeignet ist.

Die Vorrichtung 40 weist ein Grundgestell 41 mit Stellfüßen 42 auf. Am Grundgestell 41 ist eine Vertikalschiene 43 angeordnet, an der ein Querträger 44 vertikal beweglich gelagert ist. Parallel zum Querträger 44 ist ein Wagen 45 horizontal verfahrbar. An dem Wagen 45 ist der Glaskolben 24 derart befestigt, daß er in Rotation versetzt werden kann, wie es bereits im Zusammenhang mit Fig. 1 beschrieben wurde.

In das Grundgestell 11 sind die schon aus Fig. 1 bekannten Wasserbäder 12 und 13 integriert. Mit Hilfe des horizontal verfahrbaren Wagens 45 sowie des vertikal verfahrbaren Querträgers 44 kann der Glaskolben 24 nacheinander zuerst in das Wasserbad 12 und dann in das Wasserbad 13 eingetaucht werden. Zumindest im abgesenkten Zustand wird der Glaskolben 24 rotiert, so daß die Milch einen dünnen Film an der Innenwand des Glaskolbens 24 bildet, wodurch ein optimaler Temperaturübergang von den Wasserbädern 12, 13 zur Milch gewährleistet ist.

Im Grundgestell 41 ist außerdem eine Temperaturanzeige 46 integriert, auf der die mit dem Temperaturfühler 28 gemessene Temperatur angezeigt wird. Ferner ist in das Grundgestell 41 noch eine Bedieneinrichtung 47 integriert.

Der Glaskolben 24 ist an dem Wagen 45 mittels einer Aufnahm 48 befestigt, die in Fig. 3 im Ausschnitt gezeigt ist.

19

Die Aufnahme 48 erfaßt den Glaskolben 24, an dessen Halsbereich ein umlaufender Wulst 51 vorgesehen ist. Der Glaskolben 24 wird durch gelenkig gelagerte Klammern 52 gehalten, die den Wulst 51 übergreifen. Die Klammern 26 sind vertikal entgegen der Kraft einer Feder 53 bewegbar. Zur Befestigung des Glaskolbens 24 wird der Halsbereich mit dem Wulst 51 von unten gegen die Klammern 52 gefahren, die sich dadurch öffnen und den Wulst 51 aufnehmen und festspannen. In diesem Zustand wird die Aufnahme 48 längs des Pfeiles 27 in Rotation versetzt, wodurch sich auch der Glaskolben 24 dreht und der Milchfilm an der Innenwand des Glaskolbens ausgebildet wird.

Zum Herausnehmen des Glaskolbens 24 wird ein innerer Bereich 54, an dem die Klammern 52 gelenkig gelagert sind, entgegen der Kraft der Feder 53 nach oben gedrückt, indem mittels der Hand am Griffbereich 55 manipuliert wird. Durch die Bewegung des inneren Bereiches 54 nach oben öffnen sich die Klammern 52 und der Glaskolben 24 kann entnommen werden.

Statt der Wasserbäder 12, 13 kann als Wärmequelle auch ein Luftbad 56 verwendet werden, das in schematischer, geschnittener Seitenansicht in Fig. 4 dargestellt ist. Das Luftbad 56 umfaßt eine Kammer 57, an die eine Luftquelle 58 angeschlossen ist, die einen Luftstrahl 59 in das Innere der Kammer 57 leitet.

In der Kammer 57 ist eine obere Öffnung 61 vorgesehen, durch die hindurch der Glaskolben 24 in die Kammer 57 und damit in den Luftstrahl 59 eingetaucht werden kann.

Die Luftquelle 58 umfaßt einen Lüfter 62, der zusammen mit einem Motor 63 ein Gebläse bildet, daß den Luftstrom 59 über ein Temperaturglied 64 leitet, das über Anschlüsse 65 mit Strom versorgt wird.

Das Temperaturglied 64 ist entweder ein Heizwiderstand oder ein Pelltierelement, so daß das Luftbad 56 das Wasserbad 12 und/oder das Wasserbad 13 ersetzen kann.

# Beispiel 2: Holder-Pasteurisierung

Zum Vergleich wurden Proben, wie sie auch im Beispiel 1 verwendet wurden, einer Holder-Pasteurisierung unterzogen, also jeweils für 30 Minuten auf 62,5°C erhitzt.

Die in den Beispielen 4 und 5 wiedergegebenen Ergebnisse zeigen, daß auch durch diese Holder-Pasteurisierung jegliche Virusinfektion eliminiert wird, die Holder-Pasteurisierung führt jedoch zu einer deutlichen Reduktion des Laktoferrins, wobei verglichen mit der Kurzzeithitzeinaktivierung aus Beispiel 1 die Lipaseaktivität, der eine Schlüsselrolle bei der Fettresorption im Frühgeborenenintestinum zugeschrieben wird, ca. um den Faktor 3 geringer ist.

## Beispiel 3: Kryoinaktivierung

Als weiterer Vergleich wurde mit Proben wie in den Beispielen 1 und 2 eine Kryoinaktivierung durchgeführt, die Proben wurden für 18 h/3d/10d bei -20°C gelagert.

21

Die von den Erfindern der vorliegenden Anmeldung gemessene Rate der verbleibenden Infektiosität war auch bei zehntägiger Lagerung bei -20°C immer noch 20 %, was deutlich höher ist als in der Literatur beschrieben. Die Erfinder der vorliegenden Anmeldung führen dies darauf zurück, daß es den Meßmethoden bei den in der früheren Literatur beschriebenen Verfahren noch an der heute erreichbaren Empfindlichkeit gefehlt hat.

# Beispiel 4: Überprüfung der Inaktivierung

Zum Nachweis der CMV-Infektiosität, der CMV-DNA und der CMV-RNA wird die Milch nach der Inaktivierung fraktioniert und für den Nachweis die zellfreie und fettarme Molkefraktion verwendet. Hamprecht et al., Detection of cytomegalovirus DNA in human milk cells and cell free milk whey by nested PCR, Journal of Virological Methods, 1998, Band 70, Seiten 167-176, beschreiben den Vorteil der Verwendung der Molkefraktion gegenüber der bhandelten Nativmilch dahingehend, daß die Zytotoxizität der Nativmilch in Zellkultur die Meßergebnisse verfälscht.

Aus diesem Grund wurde für die Überprüfung der Inaktivierung die Molkepräparation nach Hamprecht et al., 1998, wie folgt verwendet:

1-2 ml der Muttermilch wird bei 400 x g für 10 Minuten bei Raumtemperatur zentrifugiert, die cremige Deckschicht wird verworfen und der trübe Überstand wird erneut bei 400 x g für 10 Minuten zentrifugiert. Danach werden Zelltrümmer des Überstandes durch Zentrifugation bei 3200 x g für 10 Minuten gesammelt und der sich ergebende Überstand durch einen Filter mit 0,22  $\mu$ m

Porengröße (Sartorius) gefiltert. Die gefilterte Molke wird für in vitro Zellkulturassays verwendet.

Als Zellen werden humane Vorhautfibroblasten (HFF) eingesetzt mit einer Adhärenzzeit von 4-5 Stunden. Als Kulturträger dienen Mikrotiterplatten mit 2,5 x  $10^4$  HFF/Mikrokultur/ $100~\mu$ l MEM-5 % FCS als Medium. Je Probe wurden acht Replika eingesetzt.

Je 100  $\mu$ l der individuellen Molkepräparation wurden zur Probeninokulation verwendet, die Adsorptionszeit betrug 2 h.

Vier Mikrokulturen wurden zum Nachweis von CMV-IEA (Immediate Early Gene Antigen; Phosphoprotein pp72) eingesetzt. Dieses Virusantigen wird zum Nachweis der Virusinfektiosität verwendet, es ist bereits 2-4 Stunden nach Virusinfekt in Fibroblasten Zellkernen nachweisbar.

Vier weitere Mikrokulturen dienten zum Nachweis von später CMV-RNA pp67 mRNA mittels einer Nucleic Acid Sequence-based Amplification, kurz NASBA, wie beschrieben von Compten, Nature, 350: 91-92, 1991. Durch dieses Verfahren ist es möglich, RNA in Gegenwart von DNA zu amplifizieren.

Nach einer Kurzzeit-Kultur (18 Stunden) lassen sich singuläre, diffus verteilte infizierte Zellkerne in der Mikrokultur nachweisen, sofern eine Infektion vorhanden ist.

Bei einer Langzeitkultur (5 d) bilden infizierte Zellkerne Plaques aus, die sich aus jeweils einer infizierten Fibroblastenzelle entwickeln.

23

Die nachfolgende Tabelle 1 zeigt die Ergebnisse der Versuche aus den Beispielen 1-3 jeweils unter Angabe des Titers der Viruslösung, der Art der Inaktivierung, der Dauer des Zellkulturassays, der Anzahl der infizierten Zellen, der nachgewiesenen IE-DNA sowie der nachgewiesenen pp67 m-RNA, die im Gegensatz zur CMV-Infektion für eine CMV-Erkrankung steht.

TCID <sub>so</sub> /100 μl	Probe	Inaktivierung	Assay	IEA+/Gesamt	IE-DNA	pp67 mRNA
105	ZK-Kontrolle	•	15 h	76/76	J.	J.
	Molke spiked	-	15 h	22/103	J.	1.
	Molke spiked	10" 72°C	15 h	0/116	J.	J.
Spender	Molke	•	5d	4/104	J.	J.
CMV-	Molke	10" 72°C	5d	0/120	J.	<i>J</i> .
seropositiv	Molke	20" 72°C	5d	0/124	J.	J.
10+	ZK-Kontrolle	-	6d	-	+	<del>+</del>
	Molke spiked	-	6d	Konfl.Plaques	+	+
	Molke spiked	5" 72°C	6d	Ø/well	+	
	Molke spiked	10" 72°C	6d	Ø/welf	+	
	Molke spiked	30' 62°Ç	6d	Ø/well	÷	
103	ZK-Kontrolle	•	6d	-	+	+
	Molke spiked	-	6d	6 Plaques/well	+	÷
	Molke spiked	5" 72°C	6d	Ø/well	+	
	Molke spiked	10" 72°C	6d	Ø/well	+	-
104	ZK-Kontrolle	•	5d	324/324	J.	J.
	Molke spiked	-	5d	24/77	J.	J.
	Molke spiked	3d-20°C	5d	45/333	J.	J.
	Molke spiked	10d-20°C	5d	73/361	./.	J.
104	ZK-Kontrolle	-	18h	-	J.	J.
	Molke spiked	18h-20°C	18h	220/well	J.	J.

Tabelle 1: Ausgewählte Versuchsergebnisse zu den Beispielen 1-3

ZK-Kontrolle = Zellkultur- Kontrolle (ohne Probe)
Molke spiked = mit CMV AD 169 versetzte Molke

Sowohl bei der Holder-Pasteurisierung als auch bei der erfindungsgemäßen Kurzzeithitzeinaktivierung sind im Gegensatz zur Kryoinaktivierung weder Virusantigen (IEA) noch späte Virus-RNA (pp67 mRNA) mit der sehr empfindlichen NASBA-Methode nachweisbar. Virus-DNA wird jedoch nachgewiesen, deutet jedoch nicht

25

auf eine verbleibende Infektion sondern lediglich auf die Hitzestabilität der viralen DNA hin.

Dies bedeutet, daß durch die Kurzzeitinaktivierung die Infektiosität effektiv eliminiert wird.

# Beispiel 5: Biochemische Parameter

Zur Charakterisierung der in den Beispielen 1 bis 3 beschriebenen Inaktivierungsverfahren wurden zusätzliche biochemische Parameter erfaßt, die Ergebnisse sind in der nachfolgenden Tabelle 2 angegeben.

A	Kontrolle	Kontrolle Kurzzeit		Kryo			-
	Malke+	5" 72°C	10" 72°C	18h-20°C {	3d-20°C	10d-20°C	30' 62°C
	CMV AD 169				1		
	unbehandelt					Î	
CMV-IEA							
Kerne (18h)	157/well	Ø/well	Ø/well	220/well	53/well	32/well	Ø/well
Plaques (6d)	konfluent	Ø/well	Ø/well	konfluent	35 Plaques/	29 Plaques/	Ø/weil
}					well	well	
CMV-IE-DNA	į						
nPCR (18h/6d)	+	+	+	+	+	+	+
		1				ı	
CMV pp67 mRNA					ļ į	. +	
NASBA (18h/6d)	+	- :	-	?	+		-
Gesamt-Eiweiß	1	1					
g/dl	1,07	1,07	1,07	1,06	1,07	1,05	1.07
Albumin			ŀ				
g/dl	0,27	0,37	0,37	0,27	0,28	0,27	0,37
Alkalische Phosphatase							
UA	28	ø	Ø	30	32	30	Ø
	1						
LDH	78	38	46	254	322	316	188
UA							
Amylase	1242	1173	1215	1290	1281	1209	1122
U/I	1						
Lipase U/I	2685	53	56	2583	2763	2697	18
Vitamin B12			<u> </u>				
ng/dl	42	42	43	43	_	44	44
Folsäure	***	72	"	1		**	-
ng/dl	550	697	735	875	-	-	104 <i>5</i>
sigA	<del>                                     </del>	1					
mg/l	1700	1200	1200	1700	1700	1700	1200

Tabelle 2: Biochemische Parameter von ausgewählten Ergebnissen der Beispiele 1-3

Inokulation:  $10^4$  TCID<sub>50</sub>/100  $\mu$ l AD 169 in Nativmilch

Assay: 18 h (diffuse CMV-IEA-Kernfärbung);

6d (Plaquebildung)

27

Das Kurzzeithitzeinaktivierungsverfahren zeigt keine Reduktion des Gesamteiweisses und des Albumins in der Molke an. Temperatursensitiv ist dagegen die Aktivität der Alkalischen Phosphatase und der Lipase. Die Lipaseaktivität, der eine Schlüsselrolle bei der Fettresorption im Frühgeborenenintestinum zugeschrieben wird, ist jedoch bei dem neuen Verfahren ca. um den Faktor 3 größer als nach der Holder-Pasteurisierung. Der Lipaseaktivität wird ferner eine wichtige antivirale Schutzwirkung zugeschrieben, so daß das neue Verfahren deutliche Vorteile gegenüber der Holder-Pasteurisierung aufweist.

Die Konzentration der Vitamine B12 und Folsäure wird durch das neue Verfahren nicht reduziert. Ferner zeigt sich, daß sIgA weitgehend hitzestabil ist, jedoch durch beide Hitzeinaktivierungsschritte geringfügig reduziert wird. Die Kryoinaktivierung beeinflußt den sIgA-Spiegel dagegen nicht.

28

### Patentansprüche

 Verfahren zur Behandlung von Milch, insbesondere von Muttermilch (32), bei dem die Milch in einem Behälter kurzzeitig erhitzt wird,

dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter zumindest während des Erhitzens derart in Bewegung gesetzt wird, daß sich an seiner Innenwand (29) ein Milchfilm (32) ausbildet.

- Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Milch für höchstens ca. 20 Sekunden auf oberhalb von mindestens ca. 65°C erhitzt wird.
- 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter zumindest während des Erhitzens in Rotation versetzt wird mit einer Drehzahl oberhalb von ca. 150 U/min, vorzugsweise oberhalb von ca. 250 U/min, weiter vorzugsweise von ca. 300 U/min.
- 4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter/die Milch zum Aufheizen für eine erste Zeitspanne einer auf eine erste Temperatur eingestellten ersten Wärmequelle, dann für eine zweite Zeitspanne einer auf einer zweiten Temperatur befindlichen zweiten Wärmequelle und schließlich zum Abkühlen für eine dritte Zeitspanne einer auf eine dritte Temperatur eingestellten dritten Wärmequelle ausgesetzt wird.

- 5. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die erste und/oder dritte Wärmequelle ein Wasserbad (12, 13) aufweisen, in das der bewegte Behälter eingetaucht wird.
- 6. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Wärmequelle eine Heißluftquelle und/oder die dritte Wärmequelle eine Kaltluftquelle ist, in deren jeweiligen Luftstrahl (59) der bewegte Behälter eingetaucht wird.
- 7. Verfahren nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß der jeweilige Luftstrahl (59) in eine Kammer (57) mit einer Öffnung (61) zum Eintauchen des bewegten Behälters geleitet wird.
- 8. Verfahren nach einem der Ansprüche 4 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Wärmequelle die Umgebungsluft ist.
- 9. Verfahren nach einem der Ansprüche 4 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Temperatur größer als 80°C ist, vorzugsweise ca. 85-90°C beträgt.
- 10. Verfahren nach einem der Ansprüche 4 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Temperatur kleiner als 10°C ist, vorzugsweise ca. 2-4°C beträgt.
- 11. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, daß die erste Zeitspanne größer als 15 Sekunden ist, vorzugsweise ca. 20-25 Sekunden beträgt.

- 12. Verfahren nach einem der Ansprüche 4 bis 11, dadurch gekennzeichnet, daß die zweite Zeitspanne kleiner als 15 Sekunden ist, vorzugsweise ca. 5-10 Sekunden beträgt.
- 13. Verfahren nach einem der Ansprüche 4 bis 12, dadurch gekennzeichnet, daß die dritte Zeitspanne größer als 16 S kunden ist, vorzugsweise ca. 20 Sekunden beträgt.
- 14. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 13, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter ein Glaskolben (24), vorzugsweise ein Glasrundkolben ist.
- 15. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 14, dadurch gekennzeichnet, daß der Behälter ein Volumen aufweist, das mindestens ca. zehnmal größer ist als das Volumen der Milch.
- 16. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 15, dadurch gekennzeichnet, daß die Milch bezüglich ihrer Temperatur überwacht wird.
- 17. Vorrichtung zur Behandlung von Milch, vorzugsweise von Muttermilch (32), in der die Milch in einem Behälter kurzzeitig erhitzt wird,

gekennzeichnet durch zumindest eine Wärmequelle zum Aufheizen der Milch und eine Vorrichtung, um den Behälter in Bewegung zu versetzen und den sich bewegenden, vorzugsweise rotierenden Behälter der Wärmequelle für eine bestimmte Zeitspanne auszusetzen.

WO 00/74494

31

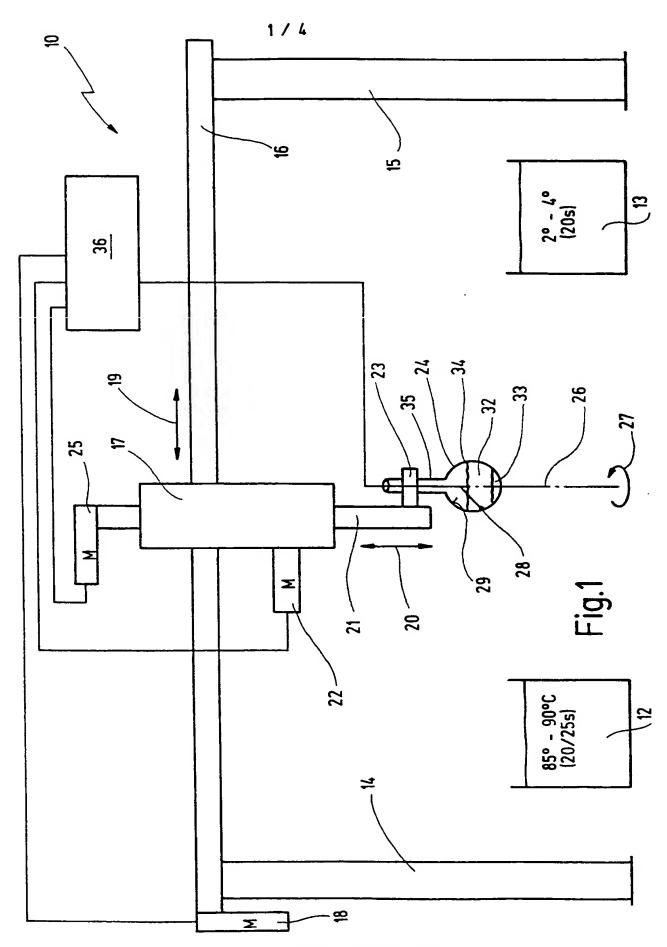
PCT/EP00/04880

- 18. Vorrichtung nach Anspruch 17, gekennzeichnet durch eine weitere Wärmequelle zum Abkühlen der Milch.
- Vorrichtung nach Anspruch 18, dadurch gekennzeichnet, daß zumindest eine der beiden Wärmequellen ein Wasserbad (12, 13) ist, in das der sich bewegende, vorzugsweise rotierende Behälter durch die Vorrichtung wahlweise eintauchbar ist.
- 20. Vorrichtung nach Anspruch 18, dadurch gekennzeichnet, daß zumindest eine der beiden Wärmequellen ein Luftbad (56) ist, in dessen Luftstrahl (59) der sich bewegende, vorzugsweise rotierende Behälter durch die Vorrichtung wahlweise eintauchbar ist.
- 21. Vorrichtung nach Anspruch 20, dadurch gekennzeichnet, daß das Luftbad (56) eine Kammer (57) umfaßt, in die der Luftstrahl (59) eingeleitet wird, und die eine Öffnung (61) zum Eintauchen des Behälters aufweist.
- 22. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 19 bis 21, gekennzeichnet durch einen in die Milch ragenden Temperaturfühler (28).
- 23. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 19 bis 22, gekennzeichnet durch eine horizontal und vertikal verfahrbare Aufnahme (23, 48) für den Behälter, die einen rotierenden Antrieb (25) für den Behälter aufweist.
- 24. Vorrichtung nach Anspruch 23, dadurch gekennzeichnet, daß die Aufnahme (48) ine Rasthalterung (52, 53, 54) für den

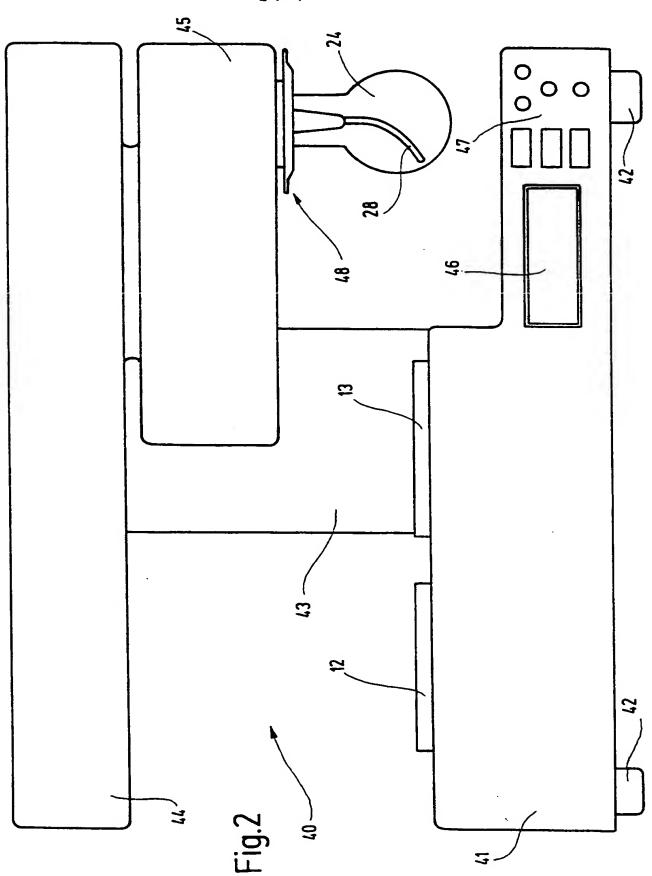
32

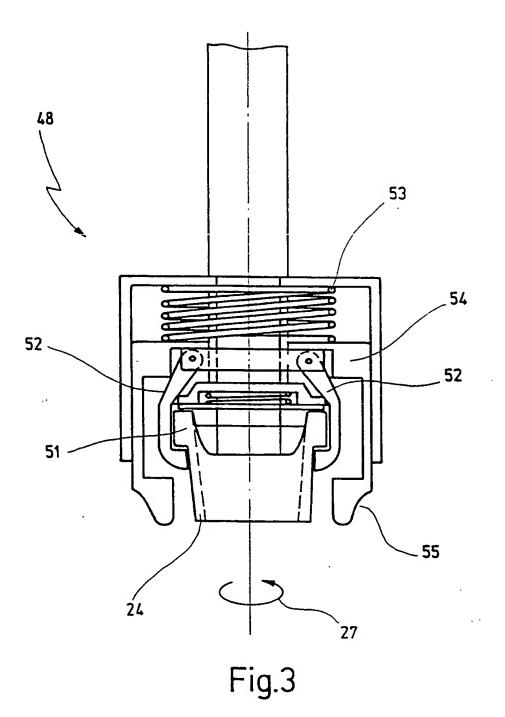
Behälter, vorzugsweise für einen Kolbenhals eines Glaskolbens (42) aufweist.

- 25. Vorrichtung nach Anspruch 22 und 24, dadurch gekennzeichnet, daß der Temperaturfühler (28) nicht mitrotierend in der Aufnahme (48) befestigt ist.
- 26. Vorrichtung nach Anspruch 25, dadurch gekennzeichnet, daß der Temperaturfühler (28) federnd an der Aufnahme (48) befestigt ist.



2 / 4





ERSATZBLATT (REGEL 26)

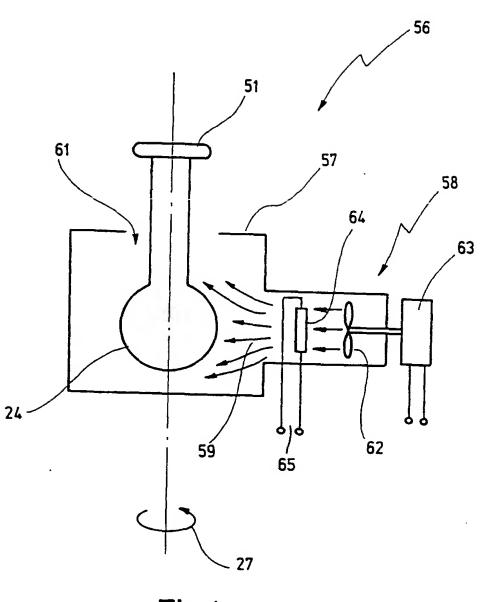


Fig.4